



Instituto Federal da Bahia
Campus Salvador

Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Sistemas e Produtos

**INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE RISCOS
POTENCIAIS E QUALIDADE EM UNIDADES
DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Jardel Gomes do Nascimento

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Salvador
26 de outubro de 2022

JARDEL GOMES DO NASCIMENTO

**INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE RISCOS POTENCIAIS E
QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Esta Dissertação de Mestrado foi apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Sistemas e Produtos do Instituto Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Engenharia de Sistemas e Produtos.

Orientador: Marcus Vinícius Teixeira Navarro

Salvador
26 de outubro de 2022

Biblioteca Raul V. Seixas – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA - Salvador/BA.

N244i Nascimento, Jardel Gomes do.

Instrumento de avaliação de riscos potenciais e qualidade em unidades de alimentação e nutrição / Jardel Gomes do Nascimento. Salvador, 2022.

150 f. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado em Engenharia de Sistemas de Produtos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia.

Orientador: Marcus Vinícius Teixeira Navarro.

1. Segurança alimentar. 2. Risco Potencial 3. Qualidade total. 4. Vigilância sanitária. 5. Sistemas de informação. I. Navarro, Marcus Vinícius Teixeira. II. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia. III. Título.

CDU 2 ed. 614.31



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
R. Emídio dos Santos - Bairro Barbalho - CEP 40301-015 - Salvador - BA - www.portal.ifba.edu.br

INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE SISTEMAS E PRODUTOS -
PPGESP**

**INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE RISCOS POTENCIAIS E QUALIDADE EM
UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

JARDEL GOMES DO NASCIMENTO

Produto(s) Gerado(s): Dissertação e Registro de Programa de Computador (Software)

Orientador: Prof. Dr. **Marcus Vinícius Teixeira Navarro**

Banca examinadora:

Prof. Dr. Marcus Vinícius Teixeira Navarro
Orientador – Instituto Federal da Bahia (IFBA)

Profa. Dra. Eliana Magalhães Costa
Membro Externo – Universidade do Estado da Bahia (UNEB)

Prof. Dr. Renato Lima Novais
Membro Interno – Instituto Federal da Bahia (IFBA)

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado pela banca examinadora em 26/10//2022

Em 22 de outubro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **MARCUS VINICIUS TEIXEIRA NAVARRO, Docente Permanente**, em 27/10/2022, às 15:54, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA AUXILIADORA MAGALHAES COSTA, Usuário Externo**, em 27/10/2022, às 23:45, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **RENATO LIMA NOVAIS, Docente Permanente**, em 25/01/2023, às 14:50, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2575714** e o código CRC **E7EF2663**.

Eu dedico este trabalho ao amor da minha vida, Daniele.

AGRADECIMENTOS

Embora seja impossível citar todas as pessoas que contribuíram direta ou indiretamente neste trabalho, fico muito agradecido a todas.

Aqui irei agradecer àqueles que me acompanharam mais de perto e dizer da minha imensurável gratidão:

A meus pais Nalujane e Ovídio, e a minha irmã Mércia, pela presença, apoio e orgulho indispensáveis à minha jornada.

A minha esposa Daniele, pelo seu amor, paciência e compreensão.

A Lilian Viterbo (madame), por me apresentar a área de saúde coletiva, por confiar em meu trabalho e por me apoiar nessa empreitada profissional e acadêmica.

Ao professor Dr. Marcus Navarro, pela sua paciente orientação e por me permitir participar de outros projetos, ideias e oportunidades de aprendizado.

*Todo o dia eu peço a Deus
saúde pra trabalhar,
que me dê sabedoria
e coragem pra lutar
e que eu perceba, sim,
que só vem até a mim
aquilo que eu for buscar.*

— BRÁULIO BESSA

RESUMO

Manter a qualidade dos alimentos produzidos e, ao mesmo tempo, atender as exigências sanitárias, tornaram mais complexas as atividades de produção realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (como restaurantes, refeitórios e lanchonetes). Este trabalho teve o objetivo de desenvolver um instrumento para avaliar os riscos potenciais das unidades produtoras de alimentos para consumo humano, e tem por finalidade facilitar o mapeamento e gerenciamento de riscos potenciais relacionados a indicadores sanitários e de qualidade. O sistema de controle possui um Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), elaborado a partir de indicadores de qualidade e de risco sanitários. Ambos os tipos de indicadores foram extraídos de modelos preexistentes, desenvolvidos em pesquisas anteriores. Os indicadores de qualidade foram extraídos de um *checklist* elaborado com base no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000) e os indicadores sanitários foram extraídos de um instrumento quantitativo elaborado com base na Resolução Número 216 da Diretoria Colegiada da Vigilância Sanitária (RDC 216/2004). Este Roteiro Objetivo de Inspeção faz parte do Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARF) e representa a inovação tecnológica do sistema, desenvolvido sob o método de pesquisa de desenvolvimento. Foram definidos 42 módulos e 245 indicadores passíveis de aplicação em diferentes tipos de estabelecimentos. Os 245 indicadores foram classificados em crítico e não crítico. Foram definidos 1.470 índices objetivos (6 índices por indicador), mapeados em uma escala de zero a cinco, sendo 0 – inexistente ou inadequado; 1 – sofrível; 2 – razoável; 3 – bom (ou cumprimento de norma específica); 4 – ótimo e 5 – excelente. Um aplicativo para dispositivos móveis, denominado Alimobo, foi desenvolvido com a finalidade de operacionalizar o ROI e garantir a praticidade e aplicabilidade necessários a sistematização do controle de riscos. O Alimobo foi testado em três Unidades de Alimentação e Nutrição diferentes. Concluiu-se que o ROI desenvolvido dentro do sistema proposto é uma inovação tecnológica a ser utilizada pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, uma vez que proporciona uma gestão otimizada dos riscos potenciais à qualidade da produção de alimentos e à segurança alimentar.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Risco Potencial, Qualidade Total, Vigilância Sanitária, Sistemas de Informação

ABSTRACT

Maintaining the quality of the food produced and, at the same time, meeting sanitary requirements, made the production activities carried out in Food and Nutrition Units (such as restaurants, cafeterias and snack bars) more complex. The objective of this work was to develop an instrument to assess the potential risks of units producing food for human consumption, and its purpose is to facilitate the mapping and management of potential risks related to health and quality indicators. The control system has an Objective Inspection Roadmap (ROI), based on quality and health risk indicators. Both types of indicators were extracted from pre-existing models, developed in previous research. The quality indicators were extracted from a *checklist* prepared based on the Food Safety Management System (ISO 22000) and the health indicators were extracted from a quantitative instrument prepared based on Resolution Number 216 of the Collegiate Board of Health Surveillance (RDC 216/2004). This Objective Inspection Guide is part of the Potential Risk Assessment Model (MARP) and represents the technological innovation of the system, developed under the development research method. 42 modules and 245 indicators that can be applied in different types of establishments were defined. The 245 indicators were classified as critical and non-critical. 1,470 objective indices were defined (6 indices per indicator), mapped on a scale from zero to five, where 0 – non-existent or inadequate; 1 – tolerable; 2 – reasonable; 3 – good (or compliance with a specific standard); 4 – excellent and 5 – excellent. An application for mobile devices, called Alimobo, was developed with the purpose of operationalizing the ROI and guaranteeing the practicality and applicability necessary for the systematization of the control of riches. Alimobo has been tested in three different Food and Nutrition Units. It was concluded that the ROI developed within the proposed system is a technological innovation to be used by the Food and Nutrition Units, since it provides an optimized management of potential risks to the quality of food production and food safety.

Keywords: Food Safety, Potential Risk, Total Quality, Health Surveillance, Information Systems

SUMÁRIO

Capítulo 1—Introdução	1
Objetivo Geral	3
Objetivos Específicos	3
Organização do texto	4
Capítulo 2—Referencial Teórico	5
2.1 A vigilância sobre o risco	5
2.2 O controle sobre a qualidade	10
2.3 O risco e a qualidade dos alimentos	13
2.4 Os sistemas de controle de riscos	16
Capítulo 3—Material e Métodos	21
3.1 Elaboração do roteiro	21
3.2 Operacionalização do roteiro	22
3.3 Aplicação do roteiro	24
Capítulo 4—Resultados	27
4.1 Elaboração do IQAUA	27
4.2 Utilização do IQAUA	30
4.3 Avaliação do IQAUA	32
4.4 Discussão sobre o IQAUA	33
Conclusão	35

LISTA DE FIGURAS

1.1	Média de pessoas doentes por surto de DTA no Brasil por Ano (BRASIL, 2022).	2
2.1	Fórmula matemática para cálculo do RP (NAVARRO et al., 2021).	7
2.2	Gráfico do espaço de aceitabilidade em procedimento de mamografia (NAVARRO, 2009).	8
2.3	Roteiro Objetivo de Inspeção de Unidade de Terapia Intensiva (NAVARRO et al., 2021).	8
2.4	Modelo de um sistema de gestão da qualidade baseada em processo (SILVA, 2018).	10
2.5	Fluxo de tratamento de não conformidades para ISO 22000 (SOARES, 2018).	12
3.1	Fluxograma do processo de elaboração do Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) para Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Fonte: Autor.	22
3.2	Estrutura do projeto. Fonte: Autor.	23
3.3	Fluxograma do processo de utilização e avaliação do IQAUA, por meio do aplicativo Alimobo. Fonte: Autor.	25
4.1	Exemplo de transcrição de modelos para o Instrumento Quantitativo de Avaliação em Unidades de Alimentação (IQAUA). Fonte: Autor.	29
4.2	Evolução do RP das UAN avaliadas. Fonte: Autor.	30

LISTA DE TABELAS

2.1	Sistemas de controle interno de riscos pesquisados. Fonte: Autor.	19
3.1	Escopo resumido do projeto de desenvolvimento. Fonte: Autor.	24
4.1	Redução no volume de indicadores. Fonte: Autor.	28
4.2	Cronograma de Aplicações do IQAUA. Fonte: Autor.	30

LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária	35
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	11
CIAA	Confederation of Food and Drink Industries of the European Union . .	11
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos	35
FAO	Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação . .	11
GFSI	Global Food Safety Initiative	11
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Point	11
IC	Indicador Crítico	7
Ici	Média Geométrica dos Indicadores Críticos	7
INC	Indicador Não Crítico	7
INCj	Média Aritmética dos Indicadores Não Críticos	7
IQUAUA	Instrumento Quantitativo de Avaliação em Unidades de Alimentação .	35
IQIS	Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária	28
ISO	International Organization for Standardization	28
MBP	Manual de Boas Práticas	13
MARP	Modelo de Avaliação de Risco Potencial	35
OMS	Organização Mundial de Saúde	11
PCC	Pontos críticos de Controle	11
POP	Procedimento Operacional Padrão	13
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada	35
ROI	Roteiro Objetivo de Inspeção	35
RP	Risco Potencial	30
RT	Responsabilidade Técnica	13
SGQ	Sistema de Gestão da Qualidade	10
SGSA	Sistema de Gestão da Segurança Alimentar	27
SI	Sistema de Informação	16
RT	Responsabilidade Técnica	13
TI	Tecnologia da Informação	17

UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição	35
VISA	Vigilância Sanitária	35

Capítulo

1

INTRODUÇÃO

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são síndromes geralmente constituídas de anorexia, náuseas, vômitos ou diarreia, acompanhadas ou não de febre, e que estão relacionadas à ingestão de alimentos ou água contaminados por bactérias, vírus, parasitas e substâncias químicas (VIDAL et al., 2022).

As DTA representam um problema grave de saúde pública internacional. Mais de um terço da população mundial é acometida por DTA, anualmente, ainda que desconsiderando os casos que não são notificados às autoridades locais. A cada ano, elas causam o adoecimento de 1 a cada 10 pessoas e a perda de 33 milhões de vidas. No Brasil, ocorrem mais de 700 surtos de DTA por ano, com envolvimento de pelo menos 13 mil doentes e 10 óbitos, em média (FERREIRA, 2017; MURLIKI, 2018; COELHO; MOURA; ANDRADE, 2021).

Segundo os dados oficiais emitidos pela Secretaria de Vigilância Epidemiológica do Ministério da Saúde, foram registrados 14.590 surtos de DTA no Brasil entre 2012 e 2021, com 266.247 casos de doentes confirmados e 212 óbitos. Os menores números ocorrem entre 2020 (4.600) e 2021, onde foram notificados 4.600 e 4.385 doentes confirmados respectivamente. No entanto, estes últimos dois anos foram atípicos devido às significativas mudanças realizadas na rotina clínica para atendimento do estado de emergência causado pela pandemia da COVID-19 (MARQUES; TRINDADE, 2022).

No entanto, analisando a frequência de doentes acometidos por DTA, cujo resultado é apresentado na Figura 1.1, percebe-se que a média de casos por surto não sofreu a mesma diminuição ao longo dos anos, mesmo no período pandêmico, revelando uma lacuna de pesquisa na área de gestão de riscos potenciais à segurança alimentar.

Esse resultado decorre dos grandes avanços tecnológicos para a produção industrial e comercial, que acelerou a produção, entrega e consumo de bens e serviços em todo mundo e em diferentes áreas. Na área da saúde, os resultados epidemiológicos sugerem a necessidade de investimento em ações voltadas para a educação sanitária, ações preventivas sobre a manipulação de alimentos pela população, produção segura de alimentos (MARQUES; TRINDADE, 2022).

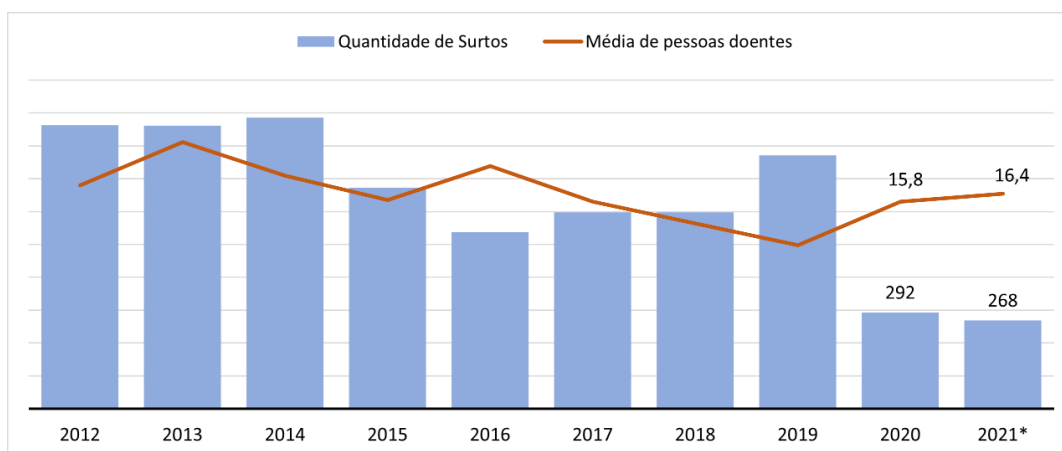


Figura 1.1 Média de pessoas doentes por surto de DTA no Brasil por Ano (BRASIL, 2022).

Neste contexto, a segurança dos alimentos produzidos e ofertados para consumo humano vem apresentando novos desafios para profissionais tecnicamente responsáveis pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), tanto do ponto de vista econômico, quanto do ponto de vista de saúde (SANTA, 2021). Manter a qualidade dos alimentos em produção acelerada e, ao mesmo tempo, atender às exigências sanitárias tornaram mais complexas as atividades realizadas dentro desses tipos estabelecimentos, tais como: restaurantes, refeitórios e lanchonetes (ABRANCHES; OLIVEIRA; JOSÉ, 2021).

O processo de gestão de riscos na produção de alimentos, não é um processo simples. Na última década, esse processo ficou ainda mais complexo com o aumento da quantidade de requisitos legais e de acreditação da qualidade. Além disso, as alternativas desenvolvidas para acompanhamento e controle de todos os requisitos sugerem que as UAN adotem múltiplos sistemas e métodos de avaliação para realização dos controles internos (ANTUNES; BOSCO, 2020).

A tomada de decisão se torna mais complexa, exigindo que os responsáveis técnicos e os proprietários das UAN procurem coletar mais dados, a fim de elaborar análises e planos de ação mais completos e abrangentes (CINTRÃO, 2017). A busca pela melhoria contínua, com constantes revisões dos fluxos de produção, tem sido recomendada como uma boa prática para as UAN que desejam alcançar excelência econômica e em saúde (AMARAL et al., 2021; JUNQUEIRA, 2021). Com isso, diferentes métodos e tecnologias voltados para gestão de riscos vem sendo adotados e experimentados, como uma forma de facilitar o controle e a manutenção preventiva (FELLOWS, 2018).

Nesse cenário de grandes transformações digitais, de numerosos avanços tecnológicos, de múltiplas ações governamentais e corporativas, que visam, em grande maioria, corrigir ou mitigar a subjetividade nas avaliações de riscos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) adotou dois métodos para classificação e quantificação do risco de agravo a saúde em diferentes áreas: o Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) e Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP), respectivamente (SANTOS, 2016; SILVA et al., 2020).

Ao longo dos anos, o ROI e o MARP se tornaram métodos suficientemente flexíveis, agregando valor para diferentes áreas do conhecimento, permitindo inclusive maior interdisciplinaridade (FERREIRA et al., 2021). Muitos estudos foram realizados e novas tecnologias foram desenvolvidas com base no ROI e no MARP, garantindo assim, a melhoria contínua dos métodos de controle dos riscos em muitas áreas e subáreas da saúde. Atualmente, ambos podem ser informatizados em um contexto ágil, visando acelerar o processo de adoção e difusão de sistemas robustos para otimização do controle de riscos, realizados não apenas pela Vigilância Sanitária (VISA), mas também pelas diferentes áreas de negócios reguladas pela própria VISA (BOFF; STRASBURG, 2018; REBOUÇAS et al., 2021).

O presente trabalho apresenta um controle sistematizado de riscos potenciais a ser utilizado exclusivamente pelo setor regulado da VISA, mais especificamente por UANs, tendo como principal funcionalidade um ROI composto por diferentes indicadores extraídos de padrões de qualidade e de normas regulatórias. O ROI será operacionalizado por um aplicativo desenvolvido para dispositivos móveis. Este aplicativo deverá otimizar os processos de coleta, análise de dados e tomada de decisão dos responsáveis técnicos das UANs (como nutricionistas, cozinheiros, técnicos e afins) que o adotarem como ferramenta de controle de riscos.

A possibilidade de adoção e difusão desta proposta de inovação tecnológica, no âmbito do controle de riscos à segurança alimentar, pela primeira vez, desenvolvido e ofertado exclusivamente para o setor regulado pela VISA, motivaram a realização deste trabalho. Acredita-se que a aplicação do ROI proposto, junto com o MARP, pode otimizar o processo de classificação e quantificação dos riscos potenciais, de maneira prática e rápida, facilitando a gestão de riscos das UANs. Acredita-se ainda que os responsáveis técnicos contratados pelas UAN, quando aplicarem este mesmo ROI, poderão identificar e antecipar as ações necessárias à prevenção de DTA, aumentando sua autossuficiência sobre o controle da qualidade e da segurança dos alimentos produzidos.

Espera-se, portanto, que o desenvolvimento do instrumento, proposto neste trabalho, tenha significativa aplicação na área de auditoria interna da qualidade e de autoinspeção sanitária na produção de alimentos para consumo humano, simultaneamente.

Objetivo Geral

Desenvolver um Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) para controle de riscos potenciais à qualidade e à segurança alimentar de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), operacionalizado por um aplicativo desenvolvido para dispositivos móveis.

Objetivos Específicos

- Elaborar o ROI, integrando indicadores de qualidade e de risco sanitário, extraídos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000) e da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Adaptar o Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP) para realização do

cálculo do risco potencial relacionado ao ROI desenvolvido, com a respectiva representação gráfica e classificação de aceitabilidade dos resultados das avaliações;

- Desenvolver um aplicativo para operacionalização do ROI e do MARP;
- Testar o aplicativo em diferentes tipos de UAN;
- Analisar os resultados do teste do ROI, quanto a praticidade e aplicabilidade;
- Registrar o aplicativo para dispositivos móveis.

Organização do texto

Além desta introdução, este texto apresentará no Capítulo 2 todo o referencial teórico utilizado como base para o projeto. No capítulo 3 serão apresentadas a metodologia de elaboração do Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) e uma visão geral sobre o aplicativo desenvolvido para operacionalização do ROI. No Capítulo 3 serão apresentados os resultados da avaliação experimental do ROI e uma breve discussão sobre os mesmos. Por último, a conclusão será apresentada descrevendo as contribuições e limitações identificadas, os resultados alcançados e a perspectiva de trabalhos futuros.

REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A VIGILÂNCIA SOBRE O RISCO

A Vigilância Sanitária (VISA) é um campo do conhecimento científico e de práticas organizadas, que atua com uma fração do poder de polícia do Estado para a proteção e promoção da saúde da população (COSTA, 2004; SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE SALVADOR, 2021).

É função da VISA desenvolver ações para eliminação, diminuição ou prevenção dos riscos à saúde coletiva e intervir diretamente nos problemas sanitários cujos fatores ambientais, de produção ou de comercialização de produtos e serviços, interferem na saúde da população (BRASIL, 1999).

A VISA se caracteriza pelas funções decorrentes do seu poder de polícia, tais como: fiscalização, observância, licenciamento, identificação de irregularidades e aplicação de penalidades (DELGADO, 2013; ARAGÃO; OLIVEIRA, 2018). Também possui características normativas e educativas que representam uma importante base na promoção de uma consciência sanitária entre consumidores, governo, indústria e instituições de saúde (GUERRA, 2009).

As dimensões da VISA lidam diretamente com o binômio saúde-doença e o controle de riscos. Estas estão subdivididas em prevenção, proteção e promoção, cujos princípios orientam as intervenções de saúde (SILVA; COSTA; LUCCHESI, 2018). A dimensão da promoção possui o aspecto mais amplo onde as ações são orientadas para melhoria da qualidade de vida coletiva, identificando e enfrentando as causas das doenças, direcionando-as para a saúde (BUSS, 2003).

Enquanto a dimensão da prevenção orienta ações que visam diminuir a incidência e prevalência de doenças específicas, a dimensão proteção visa diminuir a ocorrência de eventos que podem causar danos à saúde (COSTA; ROZENFELD, 2009). As dimensões de prevenção e proteção da saúde estão baseadas nos conceitos de risco probabilístico e potencial, respectivamente (COSTA; ROZENFELD, 2009; NAVARRO, 2009).

A função da VISA, em sua essência, é “controlar o risco no consumo de produtos e tecnologias, na utilização de serviços de saúde e na exposição às condições ambientais

desfavoráveis produzidas na dinâmica social” (SILVA; LANA, 2014) e o seu principal trabalho é submeter o risco sanitário ao seu controle por meio da utilização de instrumentos, desenvolvidos especificamente para atender as demandas desta área (SILVA; COSTA; LUCCHESI, 2018). Lembrando apenas que o risco sanitário é a propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância, de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana. Este é diferente do Risco Potencial (RP), que pode causar um dano não específico à saúde (BARBOSA et al., 2015).

Em geral, o termo risco é polissêmico e seu conceito sofreu inúmeras transformações ao longo da história (LEITE; NAVARRO, 2009). O seu conceito mais amplo e simples, está relacionado à possibilidade de ocorrer eventos indesejados, tornando o presente um estado “possível” de mundo que (ainda) não existe (BECK, 2018).

Pode-se destacar duas dimensões do risco, dentro das múltiplas aplicações do conceito citado. A primeira dimensão diz respeito ao que é possível (ou provável), quando se tenta entender a regularidade com que os fenômenos acontecem. A segunda dimensão se encontra no âmbito dos valores e pressupõe a perda de algo específico e importante (LUIZ; COHN, 2006).

Ambas as dimensões sugerem a probabilidade de um evento acontecer. No entanto, probabilidade e risco são distintos. A probabilidade apresenta matematicamente as chances de um determinado evento acontecer, enquanto o risco deve apresentar, também, a sua severidade (NAVARRO, 2009).

No campo da saúde, o risco está restrito ao autogerenciamento, onde as pessoas ou organizações, munidas de informações úteis, realizam as mudanças de comportamento necessárias à minimização dos riscos de agravo à saúde, sejam elas individual ou coletivamente (LEVES; BARRIQUELLO; STURZA, 2017). Em se tratando de saúde, não é necessariamente importante saber quantos ou quais agravos podem ocorrer para que o controle do risco seja possível, uma vez que as referências mínimas para prevenção ou proteção da saúde são conhecidas (LEITE; NAVARRO, 2009).

Na VISA, o RP diz respeito à possibilidade de ocorrência de um agravo à saúde. Percebe-se que o mesmo é tratado como uma possibilidade de ocorrência, e não como uma probabilidade específica de ocorrência. Portanto, o risco pode ser considerado potencial, quando há a possibilidade de ocorrência de quaisquer agravos à saúde, sem necessariamente descrever quais e quantos agravos podem ocorrer efetivamente (LEITE; NAVARRO, 2009).

Esses conhecimentos de base científica, quando organizados sistematicamente como instrumentos de avaliação, investigação, inspeção ou auditoria, tornam realidade o mapeamento e o gerenciamento do risco potencial. Diante dessa oportunidade, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) adotou o Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP) e o Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) como uma de suas principais ferramentas de controle de riscos.

O MARP é uma metodologia qualitativa e quantitativa, com a qual é possível mensurar o ROI aplicado sobre um serviço. Este é aplicado como um instrumento de inspeção formado de indicadores de controle. Os indicadores, por sua vez, são elaborados a partir das normas sanitárias vigentes. O modelo apresenta dois aspectos matemáticos específicos. Um se refere a representação da realidade e o outro a criticidade dos elementos

observados (NAVARRO et al., 2021). O primeiro aspecto é definido por uma escala crescente de valores, que mede a situação real de cada indicador segundo seu grau de atendimento às normas. Os valores são: 0 (a pior situação, onde não existe atendimento às normas); 1: sofrível (atende menos do que parcialmente); 2: razoável (atende, mas não totalmente); 3: bom (atende a norma); 4: ótimo (atende mais do que a norma determina); 5: excelente (apresenta requisitos de excelência de qualidade assistencial); NA: não avaliado (NAVARRO et al., 2021).

O segundo aspecto do modelo é definido pela gravidade do possível risco identificado. Nesse contexto, os indicadores do instrumento são classificados em Indicador Crítico (IC) e Indicador Não Crítico (INC), sendo que os que foram definidos como críticos podem levar o valor do RP ao valor máximo, quando a situação do referido indicador for zero. Os não críticos apenas influenciam o resultado final, variando o RP, do valor mínimo ao valor máximo, pré-definidos, dependendo apenas da situação de cada indicador (NAVARRO et al., 2021).

Matematicamente, o valor do coeficiente do RP é obtido com aplicação da fórmula apresentada na Figura 2.1, sendo que o primeiro termo da raiz quadrada é a Média Geométrica dos Indicadores Críticos (Ici) e o segundo termo refere a Média Aritmética dos Indicadores Não Críticos (INCj).

$$R_p = \sqrt{N \sqrt{\prod_{i=1}^N I_{C_i}} \times \frac{\sum_{j=1}^M I_{NC_j}}{M}}$$

Figura 2.1 Fórmula matemática para cálculo do RP (NAVARRO et al., 2021).

O coeficiente obtido com a aplicação da fórmula permite ao avaliador classificar os serviços inspecionados em três níveis de risco potencial: Aceitável ($RP \leq 0,049$), Tolerável ($0,049 < RP \leq 0,360$) e Inaceitável ($RP > 0,360$).

O coeficiente de risco possibilitou ao avaliador uma visão mais específica do risco potencial, podendo ser representado de muitas formas, proporcionando maior entendimento sobre a relação situação, risco e severidade. O espaço de aceitabilidade, representado na Figura 2.2, é a forma mais utilizada e indicada para acompanhamento histórico dos coeficientes gerados a cada avaliação (NAVARRO, 2009).

Apesar da simplicidade de aplicação do modelo, o uso da escala de zero a cinco, trouxe muita subjetividade para o MARP e, para aumentar a objetividade e a transparência necessárias, uma nova tecnologia de inspeção foi desenvolvida e incorporada: o Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) (NAVARRO et al., 2021).

O ROI foi desenvolvido para aumentar a percepção e a especificidade do avaliador em relação às alternativas que melhor representam a situação do item avaliado, cuja

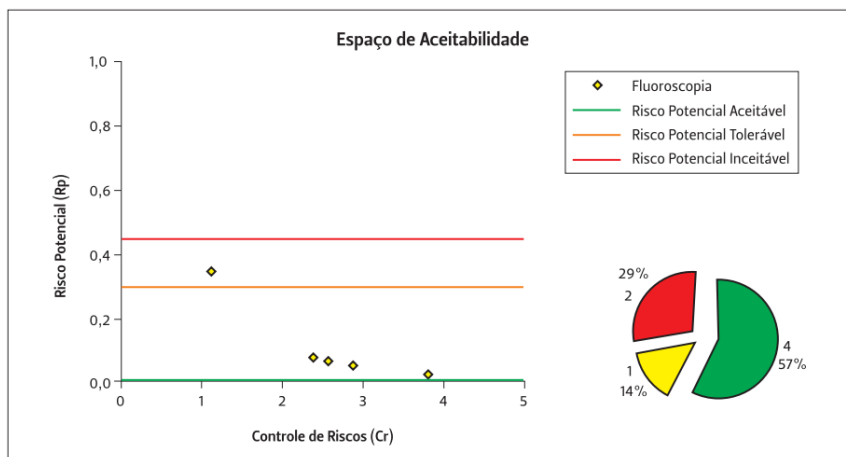


Figura 2.2 Gráfico do espaço de aceitabilidade em procedimento de mamografia (NAVARRO, 2009).

descrição foi construída de acordo com as normas ou padrões de referência. Este diminui a variabilidade nos resultados, mesmo que utilizado por diferentes avaliadores.

Na prática, o ROI é um *checklist* mais detalhado, com mais opções de escolha. Cada opção representa uma situação específica do item avaliado no mundo real, transferindo assim, da pergunta para as alternativas, a descrição mais completa de cada possível situação. Essa descrição pode ser favorável ou não ao item avaliado e o nível de favorecimento segue a escala do MARP. Assim, um instrumento elaborado nos termos do ROI oferece maior objetividade, sem ser genérico (FREITAS; LEANDRO; NAVARRO, 2019; COUTO; LEANDRO; NAVARRO, 2021; NAVARRO et al., 2021).

Roteiro Objetivo de Inspeção: UTI Adulto										
Indicador		Critica	Aval	0	1	2	3	4	5	Documento: 1.1
										Versão: 1.4
										Data: 28.05.2018
										Marco Regulatório
Responsável Técnico (RT)	NC	Ausência de RT.	Possui RT médico, mas sem título de especialista em Medicina Intensiva de acordo com o perfil da Unidade.	Possui RT médico, mas não está formalmente designado pela Direção da Instituição e/ou não dispõe de substituto.	UTI possui responsável técnico médico com título de especialista, conforme estabelecidos pelos respectivos conselhos de classe.	RT e substitutos com títulos de especialista em Terapia Intensiva ou outra relacionada ao atendimento ao paciente grave de acordo com o perfil da Unidade.	RT atua exclusivamente em um único estabelecimento.	Art. 13 da RDC nº 137/2017		
	NC	Ausência de Coordenadores de Enfermagem e Fisioterapia no setor.	Possui coordenador de enfermagem e fisioterapia, mas sem título de especialista.	Possui coordenadores de enfermagem e de fisioterapia, mas não estão formalmente designados pela Direção da Instituição e/ou não dispõem de substitutos.	Possui coordenadores de enfermagem e de fisioterapia e substitutos com título de especialista, conforme estabelecidos pelos respectivos conselhos de classe.	Coordenadores e substitutos com título de especialista em Terapia Intensiva ou outro relacionado ao atendimento ao paciente grave, de acordo com o perfil da Unidade.	Coordenadores atuam exclusivamente em um único estabelecimento.	Art. 13 da RDC nº 137/2017		
Dimensionamento da Equipe	C	Não há profissional médico em, pelo menos, algum dos períodos.	Equipe multiprofissional do setor está subdimensionada, não dispõe de um ou mais dos profissionais ou não perfazendo o horário estabelecido em legislação.	Equipe multiprofissional da UTI está devidamente dimensionada, exceto por não dispor de médico diarista e/ou médico plantonista concomitante.	Equipe multiprofissional da UTI conta com: médico diarista/especialista (1/10 leitos M/T), médico plantonista, especialista (1/10 leitos/turno), enfermeiro assistencial (1/10 leitos/turno), fisioterapeuta (1/10 leitos/18 h de atuação), técnico de enfermagem (1/2 leitos/turno), técnico adm. para serviço apoio (1/turno), auxiliar administrativo exclusivo da unidade; auxiliar de higiene exclusivo para o setor.	Equipe com mais profissionais que o mínimo exigido na legislação.	Existe plano de contingência para substituição de pessoal em situações de necessidade do serviço.	Art. 14 da RDC nº 07/2010 e Art. 1º da RDC nº 26/2012		

Figura 2.3 Roteiro Objetivo de Inspeção de Unidade de Terapia Intensiva (NAVARRO et al., 2021).

Vários instrumentos já foram desenvolvidos, com base no ROI, e já foram aplicados

em diferentes tipos de serviços com o objetivo de facilitar o monitoramento de requisitos sanitários (MIGUEL, 2015; CUNHA et al., 2018; OLIVEIRA, 2019; VITERBO et al., 2020; NAVARRO et al., 2021). A seguir, exemplos de adaptações do MARP/ROI para diferentes áreas de conhecimento:

- Serviços de radiodiagnóstico (NAVARRO et al., 2008);
- Serviços de radiologia intervencionista (NAVARRO, 2013);
- Laboratórios oficiais do sistema de VISA (MACEDO; DELGADO; GEMAL, 2015);
- Serviços de hemoterapia (RATTNER; JÚNIOR; MARTINS, 2016);
- Saúde e segurança do trabalho (OLIVEIRA, 2018b);
- Risco e benefício (FREITAS; LEANDRO; NAVARRO, 2019);
- Controle de qualidade da vacina da malária (COUTO; LEANDRO; NAVARRO, 2021).

Desta forma, quando associado ao MARP, apresenta flexibilidade suficiente para integrar outras áreas de conhecimento técnico-científico ainda não exploradas.

2.2 O CONTROLE SOBRE A QUALIDADE

É natural que a produção organizacional cresça e se modifique ao longo do tempo e, com isso, torne-se inviável acompanhar totalmente a realização e o produto de cada atividade, seja esta atividade automatizada ou não (LOBO, 2019). Nesse cenário, o Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) se apresenta como uma vantajosa possibilidade de busca sistemática dos meios ideais de garantia da qualidade dos produtos ou serviços oferecidos aos clientes (CAMPOS, 2014).

A estratégia do SGQ é minimizar a ocorrência de “lacunas” nos processos de produção ou realização dos serviços, garantindo que estes continuem sendo realizados com a melhor desempenho possível (PALADINI, 2010). O seu objetivo principal é utilizar a lógica da “tentativa e erro” como o principal método de prevenção de erros, assim como, garantir que o mesmo erro nunca se repita. O meio mais comumente utilizado é a identificação das causas raízes dos problemas, bem como da dispersão e as variabilidades processuais (DAYCHOUW, 2007).

Apesar de não usual, o termo “Total” ainda representa a busca pela qualidade total em todos os processos (PALADINI, 2010). Entender exatamente o que o cliente deseja, é uma das melhores saídas para otimização de processos com base no SGQ, em sua totalidade (FELL, 2020). Por isso, os processos são realizados e controlados tendo como foco a satisfação das necessidades de todos os clientes. Na Figura 2.4 é apresentado o modelo mais usual do SGQ baseado em melhoria contínua. Dentre as características mais básicas do SGQ pode-se destacar a identificação de problemas críticos e a definição de uma ordem prioritária para resolvê-los, contribuindo para que a tomada de decisão seja orientada por dados, fatos e estatísticas (NOGUEIRA, 2014; DAYCHOUW, 2007).

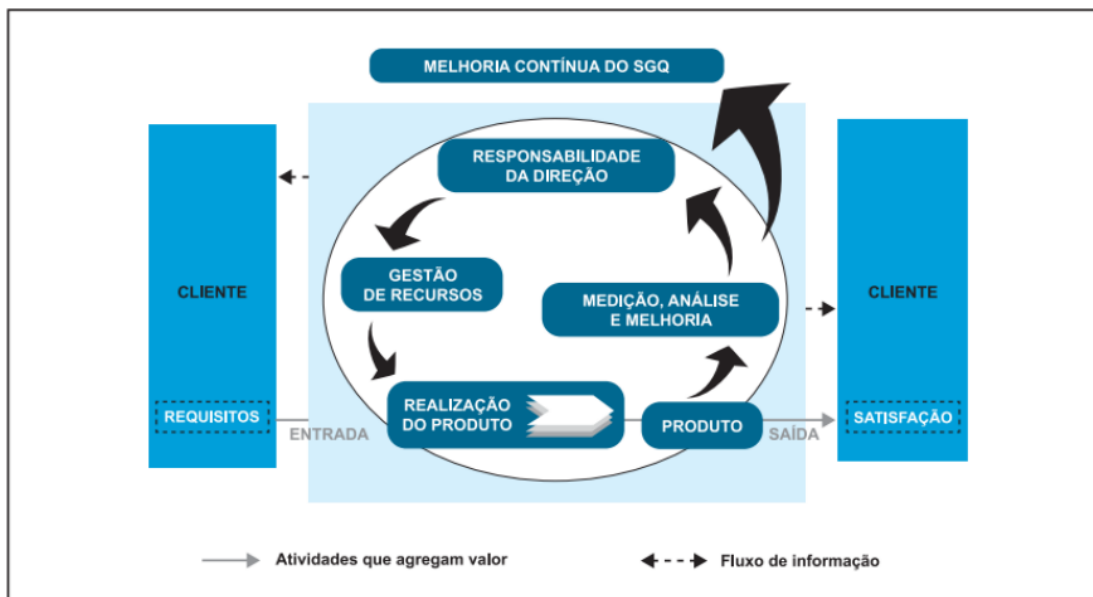


Figura 2.4 Modelo de um sistema de gestão da qualidade baseada em processo (SILVA, 2018).

Devido às inúmeras possibilidades de implementação de um SGQ, a *International Organization for Standardization (ISO)*, foi fundada para congregar os grêmios de padronização ou normatização de processos internacionalmente. Inicialmente, a ISO promoveu meios de coordenação e unificação de padrões industriais. Atualmente, aprova normas internacionais em um grande número de áreas de interesse econômico e técnico (LINS, 2000; SCHMIDT, 2000).

Entre as normas e padrões técnicos da ISO mais procurados, destaca-se a família de normas e padrões do Sistema de Gestão da Qualidade em Ambientes de Produção (ISO 9000) e do Sistema de Segurança Alimentar (ISO 22000) (CHAVES, 2020).

A ISO 22000 tem como foco a segurança dos alimentos produzidos em escala e a aplicação de requisitos para implementação de um “Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos” onde a organização deve controlar os perigos e os chamados Pontos críticos de Controle (PCC) com o intuito de evitar qualquer tipo de contaminação do produto e garantir que ele esteja seguro quando disponível para consumo (AGUS et al., 2020). Sua primeira versão foi criada em 2005, resultado de uma parceria entre a *Global Food Safety Initiative (GFSI)* e a *Confederation of Food and Drink Industries of the European Union (CIAA)*. Foi baseada nos sete passos da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ou em inglês *Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP)*, definido no *Codex Alimentarius*, um programa da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial de Saúde (OMS). Um fórum internacional foi criado, em 1962, para criar normas para a produção, manuseio e fornecimento de alimentos de forma a proteger a saúde da população e remover as barreiras tarifárias envolvidas no processo (MOEDAS, 2014; ARAGÃO, 2015). Essas normas são utilizadas até hoje, como meios de orientação a prevenção de riscos e à maior garantia qualidade dos alimentos.

A ISO 22000 é a norma internacional de referência para as organizações instituírem uma sistemática de gestão eficaz que minimize os riscos à insegurança alimentar. Esta norma facilita, não somente a gestão da segurança, como também auxilia na redução dos custos. Este é um sistema de gestão mais eficiente para realização das ações de melhoria contínua nos processos de atividade da organização. O objetivo da ISO 22000 é viabilizar de maneira padronizada os requisitos necessários para a gestão em segurança de alimentos, em um nível global (ESCANCIANO; SANTOS-VIJANDE, 2014). Sua versão mais recente apresenta uma orientação específica para as etapas a serem cumpridas quando uma não conformidade ocorrer. As etapas de desse fluxo podem ser visualizadas na Figura 2.5.

Em comparação com a ISO 9001, a norma está mais voltada para procedimentos, do que para princípios. Além disso, a ISO 22000 é um sistema de gestão de risco para qualquer tipo de processamento e comercialização de alimentos, que pode ser incorporado de perto com o sistema de gestão da qualidade da ISO 9001 (MAGALHÃES, 2007). As semelhanças e diferenças dos dois padrões podem ser encontrados facilmente na literatura (ANTUNES, 2014; SILVA; FONSECA; SOUSA, 2016; AGUS et al., 2020; ANWAR et al., 2020).

A segurança alimentar está diretamente relacionada à presença de perigos de origem alimentar nos alimentos no ponto de consumo. Uma vez que os riscos à segurança ali-

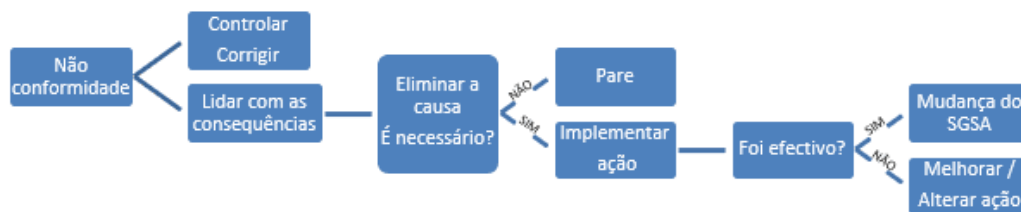


Figura 2.5 Fluxo de tratamento de não conformidades para ISO 22000 (SOARES, 2018).

mentar podem ocorrer em qualquer estágio da cadeia alimentar, é essencial que haja um controle adequado. Portanto, é necessário um esforço conjunto de todas as partes ao longo da cadeia alimentar. O ponto de destaque da norma é o controle de perigos físicos, químicos ou microbiológicos, que devem ser controlados através da definição dos chamados PCC, de níveis aceitáveis de perigos e de um programa de monitoramento e melhorias (DIAS, 2006; MARTINS, 2014).

A ISO 22000 reforça a necessidade de uma comunicação eficiente em todo o sistema de gestão durante toda a cadeia produtiva do alimento (FERREIRA, 2017). Seguindo a diretriz das outras normas da família ISO, a de número 22000 também possui requisitos de documentação, de responsabilidades, entre outros, até mesmo para facilitar sua incorporação em empresas ou organizações que já possuam outras certificações como a ISO 9001 e a ISO 14001 possibilitando até mesmo a adoção de um sistema de gestão integrado, tendo como diferenciação apenas alguns requisitos como a definição de uma política de segurança alimentar, que por sua vez, pode ser incorporada à política já adotada pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), ou ao seu plano de gestão, quanto aos processos de produção de produtos seguros e os “programas de pré-requisitos operacionais”, ou ainda, requisitos de boas práticas e a já citada APPCC (OLIVEIRA, 2018a; SANTOS, 2019).

A APPCC é uma abordagem preventiva voltada para a segurança alimentar, cujos perigos biológicos, químicos, físicos e, mais recentemente, radiológicos, devem ser monitorados nos processos de produção que podem tornar o produto inseguro e, conseqüentemente, possa projetar medidas para redução desses riscos para um nível seguro (OLIVEIRA et al., 2021). Desta forma, a APPCC tenta evitar perigos em vez de tentar inspecionar produtos acabados. Esse sistema pode ser usado em todas as fases de uma cadeia alimentar, desde a produção de alimentos e processos de preparação, incluindo embalagem e distribuição (CARANOVA, 2008).

As outras normas relacionadas à ISO 22000 são: a ISO/TS 22004:2005, um guia para implementação da ISO 22000, a ISO/TS 22003, referente aos requisitos para instituições

que oferecem serviços de auditoria e certificação do sistema de segurança de alimentos. Por último, a ISO 22005, que qualifica a rastreabilidade na cadeia de alimentos (BAURINA; AMIROVA, 2021).

2.3 O RISCO E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas organizadas e controladas para operacionalização do provimento nutricional e da alimentação coletiva. Podem ser comerciais, como restaurantes e lanchonetes, ou podem ser institucionais, como refeitórios em complexos industriais, corporativos, educacionais, hospitalares, entre outros tipos de estabelecimentos fixos e móveis (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019; ANTUNES; BOSCO, 2020).

Apesar das múltiplas formas de gerenciamento da produção em uma UAN, cabe ao nutricionista, a Responsabilidade Técnica (RT) de planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar todo o processo produtivo e o consumo dos alimentos, de acordo com os incisos II, VI e VII do artigo 3º; incisos II, IV, IX e X e parágrafo único do artigo 4º, da Lei nº 8.234/91 (BRASIL, 1991; FONSECA; SANTANA, 2011; OLIVEIRA et al., 2020; VEIROS, 2002).

As UANs são responsáveis pela manipulação, preparo, armazenamento, comercialização e distribuição de alimentos. No entanto, esses alimentos precisam estar adequados aos requisitos mínimos exigidos pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/04, onde encontra-se o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da ANVISA (ALMEIDA; SANTANA; MENEZES, 2015; RESOLUÇÃO, 2004).

As Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados para garantir o nível ideal de qualidade higiênico-sanitários, para evitar a ocorrência de agravos a saúde, como Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Em suma, as boas práticas abrangem as medidas preventivas para evitar a contaminação dos alimentos por perigos biológicos, representados na sua maior parte, por bactérias (SILVA et al., 2015).

A ingestão de alimentos contaminados por bactérias, como a *Escherichia coli*, *Salmonella* e *Staphylococcus*, que por sua vez estão comumente envolvidos em surtos de DTA no Brasil, podem causar ao consumidor final diferentes tipos de doenças, tais como: diarreia, vômitos, náuseas, dor abdominal e até a morte, quando em alguns casos, crianças e idosos são atingidos (FERRAZ et al., 2015).

Com o objetivo de eliminar, reduzir ou prevenir esse tipo de risco à saúde e ao bem estar do consumidor final, a ANVISA realiza visitas às UAN e realiza uma inspeção sanitária para identificar não conformidades que podem representar ou desencadear agravos à saúde de maneira coletiva (BRASIL, 1993, 1997).

Durante essas inspeções, a ANVISA se baseia nos requisitos vigentes da RDC 216, entre outras, exigindo da UAN, evidências que comprovem a implantação e manutenção dos processos de manipulação, preparo, armazenamento, distribuição e comercialização dos alimentos ofertados. Entre as evidências exigidas, pode-se destacar o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Procedimento Operacional Padrão (POP) por área (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013; VASQUES; MADRONA, 2016).

Geralmente, as UAN são notificadas pela ANVISA sobre as não conformidades encon-

tradas durante as visitas de inspeção sanitárias. Como resultado, prazos são estabelecidos para que a UAN realize as ações necessárias para solução das irregularidades e apresente evidências da correção. Dependendo da gravidade ou criticidade dos casos, os prazos são curtos, gerando urgência nos processos de tomada de decisão por parte dos responsáveis técnicos e ocorrência de custos inesperados (BRASIL, 1997; STEFANI; SILVA; STEFANI, 2020).

Diante desse cenário, tornou-se comum a realização periódica de inspeções sanitárias dentro das UAN, por parte dos responsáveis técnicos, geralmente contratados para essa finalidade. Assim como ocorre nas auditorias internas, comuns em processos de gestão da qualidade, as inspeções sanitárias têm o objetivo de antecipar e reduzir a possibilidade de notificação da ANVISA, ou melhorar o preparo das UAN sobre o atendimento das mesmas. Essa prática ficou conhecida como autoinspeção sanitária (BECKER, 2019).

Diferentes métodos foram desenvolvidos e adotados por diferentes tipos de UAN, diversificando as práticas de controle higiênico-sanitárias e flexibilizando a gestão da segurança dos alimentos produzidos para consumo humano (LOURENÇO; CARVALHO, 2006; SILVA; CADETE, 2020).

É evidente a preocupação com a saúde do consumidor final, cuja regulação vem se tornando mais exigente, tanto na implantação, quanto na manutenção dos sistemas de apoio a gestão da segurança higienico-sanitária. Sabendo-se das constantes mudanças socio-ambientais, as UAN se percebem obrigadas a estarem sempre atentas e dispostas à mudança, muitas vezes, inevitável e danosa ao estabelecimento, como resultado da publicação de novos marcos regulatórios (RIBEIRO, 2021).

Além da regulação, as UAN precisam lidar com a mudanças decorrentes do processo de avaliação do comportamento do consumidor. Um exemplo recente está no aumento da procura por serviços de entrega de alimentos, resultado da adoção e difusão dos aplicativos especializados em atendimentos em domicílio (AZEVEDO, 2019).

Os serviços de entrega e comida por peso permitiram que as UAN pudessem alcançar diferentes tipos de consumidor, tanto no perfil de consumo, quanto na classe social. No entanto, o livre acesso também apresentou mudanças nas exigências conhecidas e nos conceitos aplicados a forma de alimentar-se (DIAS; PINTO, 2020; MANSO, 2019).

Uma nova estrutura precisou ser contruída, forçando as UAN a alterar seus modelos de gestão, métodos de produção e, conseqüentemente, o monitoramento da satisfação do cliente (PANETTA et al., 2017).

O modelo de gestão se tornou mais flexível e orientado pela necessidade constante de apresentar ao mercado produtos inovadores. Com isso, os métodos de produção precisaram ser reestruturados, adequando as ideias para criação de novos produtos, aos ideais de consumo, apreendidos junto aos consumidores, por meio do contato presencial e digital (MOCHO, 2017; RAVANGE et al., 2020).

Inicialmente, a diversificação de alimentos ofertados favoreceu as UAN. Mas, com o tempo, a personalização dos alimentos comercializados tornou-se uma das principais escolhas feitas pelos clientes, que preferem consumir alimentos preparados de acordo com o seu gosto alimentar (AURELIANO-SILVA; SPERS; ALVES, 2018; MACHADO, 2018).

Essa dinâmica na produção de alimentos resultou em tomadas de decisão organizacional baseadas no binômio concorrência-satisfação do cliente. Observar a concorrência

auxilia as UAN na manutenção de um diferencial competitivo, mas o cliente final, sempre tem uma informação, interesse, crítica ou sugestão preciosas para melhoria dos processos de produção e comercialização dos alimentos (FONSECA et al., 2017; LIMA-FILHO et al., 2020).

Dentro do contexto de prestação de serviços as normas e padrões de qualidade da produção, são adotados pelas UAN, como principal referência para despertar o interesse do consumidor no primeiro contato. Os certificados de qualidade garantem uma parte da confiança e a credibilidade esperada pelas UAN junto aos seus consumidores (STEFANINI; ALVES; MARQUES, 2018; AGE; SCHOMMER, 2017).

Os certificados de qualidade precisam ser renovados periodicamente e com isso, como em qualquer outro estabelecimento de pequeno, médio e grande porte, as UAN precisam estar preparadas para as auditorias da qualidade que são realizadas pelas empresas de acreditação. Estas representam as organizações de padronização nacionais e internacionais (AGE; SCHOMMER, 2017; LOPES, 2017).

Nesse processo, as UAN aguardam a visita dos agente de acreditação, para realização da chamada auditoria externa de qualidade. No final da visita é apresentado um relatório contendo a descrição das não conformidades encontradas e os respectivos prazos para solução das mesmas (MAGALHÃES, 2007; VICENTE, 2012).

Assim como ocorre nas inspeções de controle higiênico-sanitários da ANVISA, as UAN necessitam se adequar as exigências definidas para obter o certificado de renovação de qualidade. Ocorre que, em muitos casos, os prazos são curtos e, para seu cumprimento, também será necessário desgaste organizacional e custos, muitas vezes, inesperados (AGE; SCHOMMER, 2017; STEFANINI; ALVES; MARQUES, 2018; VICENTE, 2012).

Como alternativa prática, as UAN adotaram as auditorias internas de qualidade, como uma forma de evitar surpresas decorrentes das auditorias externas de qualidade (FONSECA et al., 2017). Os danos são evitados ou mitigados internamente por parte de especialistas, conhecimentos como auditores internos ou assistentes de qualidade, contratados pelas UAN para identificar e orientar as não conformidades, antes da visita dos auditores internos (TEODORO, 2020).

Assim é possível diminuir a possibilidade de não conformidades e, conseqüentemente o desgaste organizacional e custo emergencial, bem como garante uma renovação mais rápida do certificado de qualidade, que por sua vez, deve ocorrer dentro do seu prazo de validade (FONSECA et al., 2017).

Percebe-se que, enquanto unidade de trabalho, a UAN deve realizar as suas atividades garantindo uma alimentação segura e adequada a todas as exigências técnicas e legais como, por exemplo, as normas da vigilância sanitária (CINTRÃO, 2017). Mas, enquanto organização com fins lucrativos, também deve atender às expectativas dos consumidores, no que se refere à qualidade dos serviços prestados e dos alimentos consumidos (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020; PANDOLFI; MOREIRA; TEIXEIRA, 2020).

Tornou-se um desafio para os Serviços de Alimentação e Nutrição atenderem ambas as exigências, considerando as atividades complexas que são realizadas em um mercado que muda constantemente (ALVES et al., 2005). A pandemia do SARS COVID-19 é um exemplo de mudança brusca que exigiu adequações severas no processo de produção de alimentos, incluindo o elevado aumento no sistema de entregas de alimentos. Como con-

sequência, um custo inesperado atingiu o faturamento das UANs e das áreas adjacentes, envolvidas na ampla cadeia alimentar (CUNHA, 2021).

2.4 OS SISTEMAS DE CONTROLE DE RISCOS

A adoção de novas tecnologias pôde contribuir para os avanços da segurança alimentar, diminuindo os riscos sanitários, incluindo os riscos econômicos envolvidos, no processo de controle e gestão dos alimentos (AZEVEDO, 2018; OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

No entanto, as planilhas eletrônicas e os formulários em papel, nas organizações, ainda são ferramentas de uso frequente para coleta de dados, por parte de profissionais técnicos, como nutricionistas e auditores internos da qualidade. Acredita-se que, com os avanços tecnológicos, o perfil de comportamento organizacional tende a mudar, com a praticidade advinda de dispositivos eletro-portáteis (OLIVEIRA, 2017).

Essa mudança de comportamento é importante, porque torna possível o desenvolvimento e comercialização de sistemas especialistas, cujo sucesso da adoção e difusão depende apenas da utilidade, da aderência ao modelo de negócio e da facilidade de uso (FURLANI, 2015; PORTELA; SANTOS; PRADO, 2018).

Os Sistema de Informação (SI) adquiridos ou desenvolvidos para atendimento das necessidades do negócio estão enquadrados na categoria de sistemas de controle interno. Esta categoria é definida como conjunto específico de políticas, procedimentos, sistemas operacionais, de informação e outros instrumentos utilizados internamente pelas organizações (ASSI, 2021).

Diferente dos sistemas de controle externos, os sistemas de controle interno são desenvolvidos ou adotados e mantidos pela administração com o objetivo de impedir a ocorrência de qualquer tipo de prejuízo à organização, em decorrência dos diferentes tipos de impactos e probabilidades causados por um problema (ASSI, 2021).

O controle é mais efetivo quando os objetivos são definidos e conhecidos. As organizações investem em processos que facilite a identificação dos riscos estabelecendo políticas de controle internos essenciais. A política de controles internos é um dos principais responsáveis pela eficácia do gerenciamento administrativo-operacional dentro de organizações complexas como uma UAN, onde a produção requer atendimento simultâneo dos requisitos sanitários e de qualidade (PINOCHET; LOPES; SILVA, 2014).

A diversidade e especificidade dos tipos de sistemas desenvolvidos e adotados pelas UAN dificultou os processos de gestão da informação, uma vez que, uma única UAN pode terminar utilizando mais de um SI para controlar diferentes tipos de processos, mas que estão inseridos no mesmo contexto, como por exemplo, segurança alimentar (FONSECA, 2018).

As UAN estão encontrando dificuldades para gerir seus processos de informação, porque estão utilizando múltiplos SI, além de arranjos manuais necessários para transcrição de dados, digitalização de documentos ou transporte de mídias digitais, que geralmente são realizados pelos profissionais técnicos (CARVALHO; CHAVES; SACRAMENTO, 2014).

Tornou-se, portanto, necessário o desenvolvimento e a disponibilização de ferramentas de controle que agregam valor às UAN, otimizando seus processos de gestão de risco sanitário e do risco à qualidade, de maneira conjunta. Um dos modelos tecnológicos mais recomendados, são os modelos customizados de SI (BATISTA, 2019). Trata-se do desenvolvimento de aplicações que se adaptam facilmente a realidade do negócio, dos processos ou atividades, permitindo que modificações possam ser feitas nas funcionalidades principais do SI, tornando-o adequado ao processo de gestão, e não o contrário (RAMALHO et al., 2020).

Nesse cenário de aumento de complexidade e dinâmica operacionais das UAN, os sistemas de controle de riscos surgem para garantir a identificação, a triagem, o tratamento e erradicação de problemas que podem causar impactos negativos, junto aos principais interessados, tais como as agências reguladoras e as agências de acreditação da qualidade. (GAMA et al., 2018; PICOVSKY, 2013).

Os sistemas de controle de riscos auxiliam os profissionais lotados nos diferentes níveis de organizações, como uma UAN, na aplicação de técnicas e métodos que facilitem a compreensão do problema, cuja solução deve envolver algum tipo de informatização (LIMA et al., 2018). O desenvolvimento de sistemas informatizados, por exemplo, deve ser orientado pelo senso crítico e pelo senso de responsabilidade de todos os interessados, cuja participação na proposição de soluções deste, deve ser ativa, a fim de garantir a inovação, adoção e difusão dos resultados (SANTOS et al., 2018).

Do ponto de vista da saúde, a identificação de possibilidades de ocorrer agravos e doenças é um dos pré-requisitos as ações de prevenção (ESTENDER; BARBOSA; SANTOS, 2015; BATISTA, 2016). No entanto, o conhecimento produzido a partir dos atendimentos realizados na atenção básica são considerados insuficientes para uma controle mais completo e seguro do conhecimento sobre os riscos e, conseqüentemente, um maior e mais assertivo controle da saúde da população (COSTA; LEITE; TAVARES, 2018; CRUZ; HARTZ; FORTUNATO, 2018).

Por isso, é indispensável que as ações de identificação e de tratamento realizados de forma preventiva sejam descentralizadas em meio ao setor regulado, ou seja, dentro das organizações (MAGALHÃES et al., 2018). Estas ações envolvem principalmente o controle a partir de estatísticas sobre os riscos sanitários e o controle de qualidade na produção de itens para consumo humano, como os alimentos (PEPULIM; FIALHO; VARVÁKIS, 2017). Além disso, formas integradas de acesso a esse tipo de informação quando gerada pelas organizações, para as instituições de saúde, podem contribuir para o desenvolvimento de outras dimensões da saúde, como por exemplo, as áreas que envolvem a promoção do bem-estar e da qualidade de vida (SOUZA; BIZELLO; MORAES, 2019).

Muitos são os sistemas informatizados desenvolvidos para otimização dos controles de riscos internos nas organizações (MORAES et al., 2018). O volume refere a multidisciplinaridade organizacional que ainda é um grande desafio para o desenvolvimento de tecnologias genéricas que possam interessar as organizações que estão mais voltadas a sistemas customizados. A terceirização de serviços do tipo Tecnologia da Informação (TI) diminuiu a necessidade do desenvolvimento ou contratação de serviços do tipo *Enterprise Resource Planning* (ERP) (ESTENDER; BARBOSA; SANTOS, 2015; IBIAPINA; BERNARDES, 2019).

O volume de tecnologias voltadas para gestão da qualidade total, em geral, está disponível às centenas nas mais diferentes formas e tipos. Os sistemas informatizados voltados para a manutenção dos padrões de qualidade ISO 22000, referentes a Segurança de Alimentos, são mais restritos. O mesmo ocorre para sistemas de gestão de riscos sanitários (ISO 22000 Audit, 2016, 2012b, 2012a; LEGISWEB, 2020; PINHEIRO; KREMER; FRANCO, 2019; VISA-SC, 2014; SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, 2020).

Nesta trabalho, apresentamos os resultados de uma pesquisa sobre os sistemas de controle internos de riscos disponíveis e não foram encontradas tecnologias desenvolvidas com o objetivo de informatizar a gestão de riscos potenciais sanitários e de qualidade, simultaneamente, para a produção de alimentos. Alguns sistemas encontrados em pesquisa podem ser apresentados como ferramentas de controle de riscos promissoras, no entanto, desassociadas com relação aos requisitos sanitários e da qualidade. Alguns destes foram detalhados na Tabela 2.1.

Sistema de Controle Interno	Descrição	Características operacionais
ISO 22000 Audit	Operacionaliza a gestão da segurança alimentar organizacional, conforme o padrão internacional vigente em 2005.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicativo para dispositivos móveis; - Permite a criação de auditorias sessionadas; - Permite a criação e reutilização de modelos; - Permite a geração de relatórios; - Possibilita o envio de notificações por e-mail; - Última atualização em 30 de agosto de 2013.
Sistema Informação Estadual de Risco e Benefício Potencial (SIERBP)	Operacionaliza diferentes tipos de ROI, em sua maioria voltados aos serviços de saúde realizados em ambiente hospitalar.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema WEB; - Acesso restrito aos serviços de saúde do estado de Santa Catarina; - Permite a criação de avaliações de risco; - Permite a reavaliação de risco dos serviços; - Permite o agendamento das avaliações; - Permite a emissão de relatórios; - Permite o Acesso a resultados gráficos.
Sistema de Informação Estadual em Radiações Ionizantes (SIERI)	Operacionaliza os riscos potenciais sobre a exposições dos trabalhadores às radiações ionizantes.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema WEB; - Acesso restrito as diretorias da VISA; - Permite a criação de avaliações de risco; - Permite a reavaliação de risco dos serviços; - Atualização em tempo real; - Permite a emissão de relatórios; - Permite o acesso a resultados georreferenciados.
Sistema de Informação Estadual em Saúde do trabalhador (SISTRA)	Operacionaliza a implementação das ações de gerenciamento de riscos, relacionadas à área de Saúde do Trabalhador.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema WEB; - Acesso restrito aos Centros de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST) do estado de Santa Catarina; - Permite a criação de avaliações de risco; - Permite a reavaliação de risco dos serviços; - Permite a emissão de relatórios.

Tabela 2.1 Sistemas de controle interno de riscos pesquisados. Fonte: Autor.

MATERIAL E MÉTODOS

3.1 ELABORAÇÃO DO ROTEIRO

Este trabalho apresenta, como inovação tecnológica, o Instrumento Quantitativo de Avaliação em Unidades de Alimentação (IQAUA), elaborado para identificação e controle de riscos potenciais, relacionado a produção segura de alimentos para consumo humano, em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Por meio do IQAUA, o proprietário ou responsável técnico (nutricionista), poderá avaliar, em um único Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), os indicadores de qualidade e os indicadores sanitários, extraídos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000) e da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) número 216/2004 da Vigilância Sanitária (VISA), respectivamente.

Todo o trabalho foi realizado tendo como base o método Pesquisa de Desenvolvimento que, segundo Contandriopoulos (1990), é o tipo de pesquisa que utiliza conhecimentos existentes e pre-definidos para elaboração de um novo instrumento de medida ou aperfeiçoamento de um já existente. Desta forma, este tipo de pesquisa foi adotado como orientador do processo de desenvolvimento e de avaliação dos quesitos de aplicabilidade e praticidade do ROI e do Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP).

As etapas de elaboração do IQAUA foram executadas no período de junho de 2021 a dezembro de 2021 e compreenderam: (1) seleção de um modelo de inspeção sanitária e um modelo de auditoria de qualidade para UAN; (2) revisão e exclusão de itens dos modelos selecionados; e (3) montagem do MARP/ROI para UAN utilizando os itens revisados. A Figura 3.1 resume o processo de elaboração do MARP/ROI para UAN em um fluxograma.

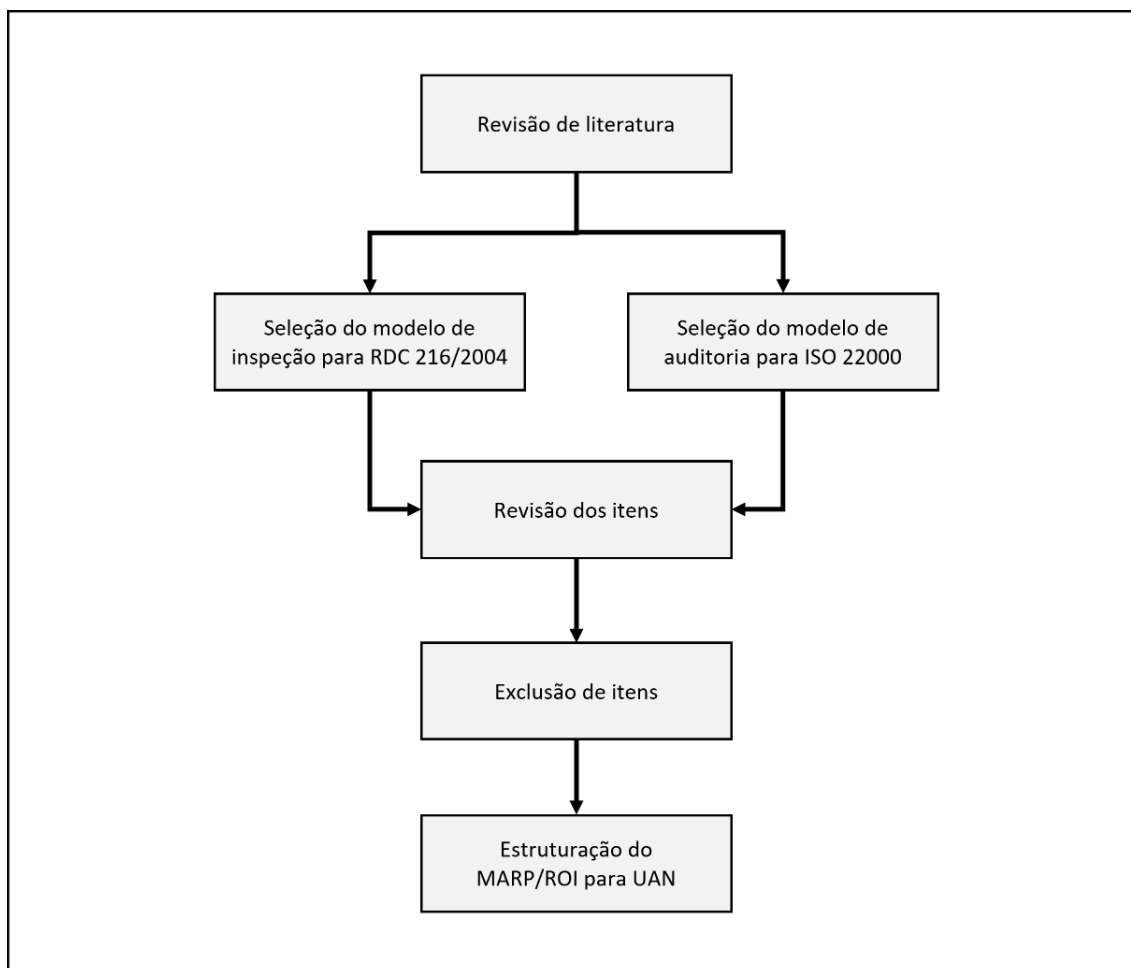


Figura 3.1 Fluxograma do processo de elaboração do ROI para UAN. Fonte: Autor.

3.2 OPERACIONALIZAÇÃO DO ROTEIRO

O IQAUA será aplicado para classificação do risco sanitário e de qualidade sobre a produção de alimentos, com a utilização de um sistema informatizado chamado Alimobo.

O Alimobo foi desenvolvido neste projeto como um aplicativo para dispositivos móveis e será responsável por operacionalizar os registros das avaliações e realizar a quantificação do risco potencial.

Na prática, conforme apresentado na Figura 3.2, o nutricionista, na posição de auditor, deverá utilizar o IQAUA no aplicativo Alimobo, para avaliar os requisitos sanitários e de qualidade do estabelecimento da UAN. Ao finalizar a avaliação, o aplicativo realizará o cálculo do MARP, para obtenção do coeficiente de risco e o respectivo nível de aceitabilidade do risco potencial.

As etapas para o desenvolvimento do aplicativo AliMobo envolveram (1) a definição do

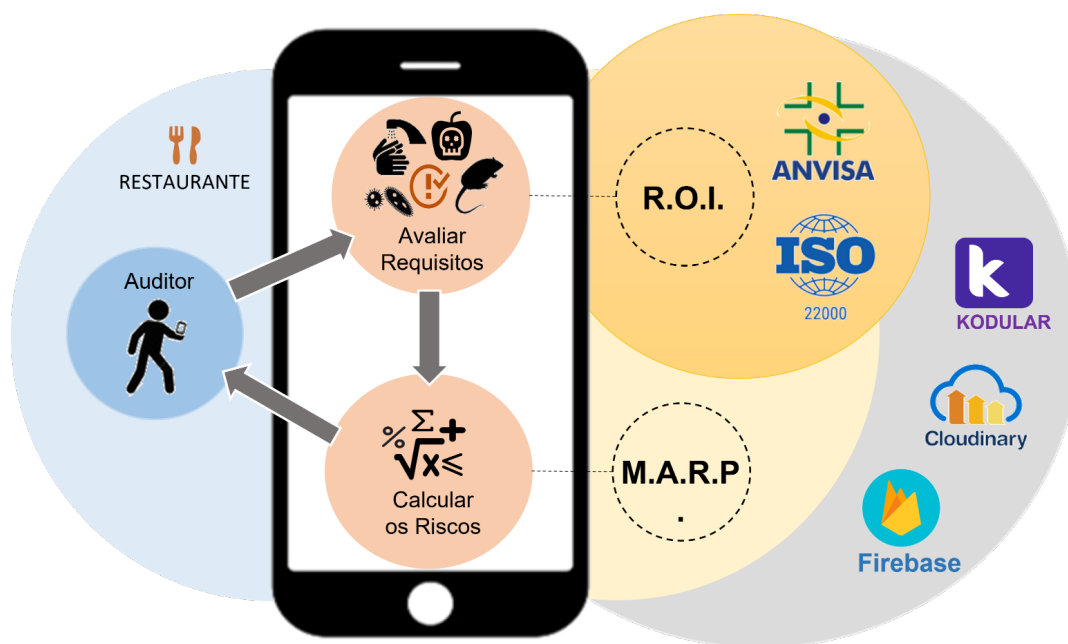


Figura 3.2 Estrutura do projeto. Fonte: Autor.

projeto de desenvolvimento de software e (2) a programação do aplicativo com uso das tecnologias: Kodular (programação em bloco) e Firebase (banco de dados não-estruturado).

Para definição do projeto de desenvolvimento de software, foram considerados os requisitos mais importantes para a viabilidade técnica da inovação proposta. Portanto, foram elencados os itens mais úteis e, com apoio de dois profissionais da área e com suporte do método Quality Function Deployment (QFD) chegou-se ao escopo de projeto, apresentado de forma resumida na Tabela 3.1.

A ferramenta Kodular foi utilizada para construção do *front-end* (telas) da aplicação, bem como da programação do *back-end* (funções do sistema). A plataforma onde utiliza-se a ferramenta Kodular possui inúmeras funcionalidades que permitiram interação otimizada com o banco de dados *real time* da plataforma Firebase, bem como a possibilidade de incorporar extensões desenvolvidas pela comunidade mundial de desenvolvedores *no code*.

O desenvolvimento do aplicativo foi realizado em duas fases principais: (1) inovação tecnológica e (2) funções gerais do aplicativo. Ambas as fases foram executadas, concluídas e entregues em cinco meses, totalmente funcionais e disponíveis para homologação, com testes de usabilidade e avaliação de desempenho do IQAUA.

Funcionalidade	Requisito Geral	Recursos Necessários
Cadastro de Conta Administrativa	O usuário administrador deve criar uma conta principal no aplicativo. Essa conta será responsável pelo cadastro de usuários auditores e as respectivas permissões de acesso.	Kodular (Funções Nativas); Firebase (Real Time Data Base)
Cadastro de Estabelecimentos (UANs)	O usuário administrador, ou qualquer outro usuário cadastrado com permissão, pode cadastrar um novo estabelecimento, definindo os módulos passíveis de auditoria.	Kodular (Funções Nativas); Firebase (Real Time Data Base)
Cadastro de Auditorias	O usuário administrador, ou qualquer outro usuário cadastrado como permissão, pode registrar uma nova auditoria, preenchendo o IQAUA (inovação tecnológica) no formato digital, registrando evidências (fotos) de sua avaliação durante o processo.	Kodular (Funções Nativas); Firebase (Real Time Data Base); Cloudinary (Mídias)
Painel de Indicadores	O usuário administrador, ou qualquer outro usuário cadastrado, pode acessar e visualizar o painel de resultados, que por sua vez deve apresentar os resultados das auditorias com uso de gráficos e cartões de total.	Kodular (Extensões); Firebase (Real Time Data Base)
Sobre o Aplicativo	O usuário administrador, ou qualquer outro usuário cadastrado, pode acessar e visualizar informações completas sobre o aplicativo, que por sua vez, deve apresentar dados relevantes sobre o sistema informatizado e sua inovação tecnológica, além das últimas atualizações disponíveis.	Kodular (Funções Nativas); Firebase (Real Time Data Base)

Tabela 3.1 Escopo resumido do projeto de desenvolvimento. Fonte: Autor.

3.3 APLICAÇÃO DO ROTEIRO

Planejou-se aplicar o IQAUA, por meio do aplicativo Alimobo, em 3 ou mais UAN, que estão distribuídas na cidade de Salvador, no estado da Bahia, em um período de 60 dias. O aplicativo foi utilizado, pelo menos, duas vezes em cada UAN (uma avaliação inicial e uma avaliação de revisão).

A avaliação foi classificada como um estudo exploratório descritivo. As análises quantitativas foram realizadas através de estatística descritiva e os dados gerados a partir de questões subjetivas, foram segregados e analisados por meio do método de agrupamento de palavras-chave encontradas nas respostas.

Em seguida, os usuários do aplicativo responderão a um questionário de avaliação, composto por perguntas elaboradas sobre o IQAUA e sobre o Alimobo. O mesmo foi composto de questões objetivas e subjetivas para garantir que o máximo da percepção

do usuário final será aproveitado.

Os profissionais receberam instruções básicas sobre o *download* e instalação do aplicativo, bem como, as orientações básicas para cadastro administrativo, cadastro de estabelecimentos, registro e atualização de auditorias. As etapas do processo de homologação estão representadas na Figura 3.3.

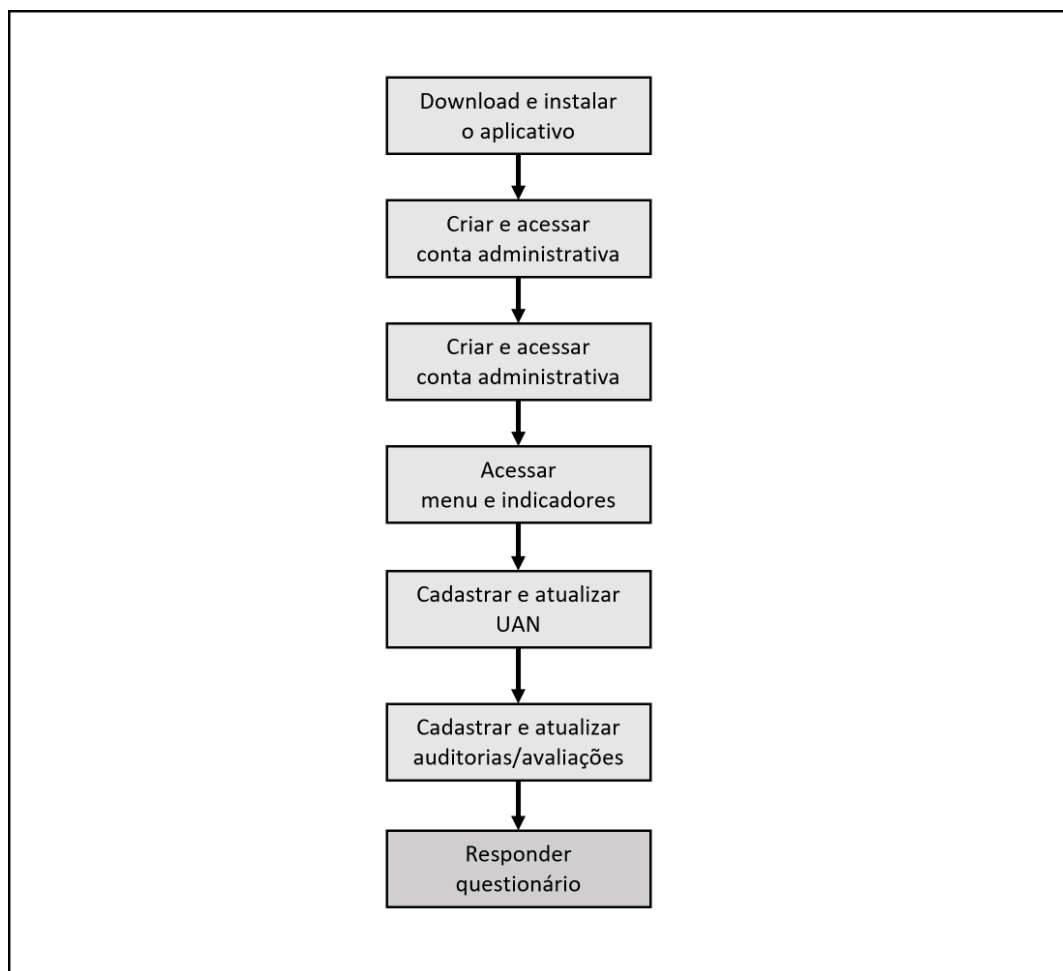


Figura 3.3 Fluxograma do processo de utilização e avaliação do IQAUA, por meio do aplicativo Alimobo. Fonte: Autor.

Uma lista de verificação foi elaborada com base nas etapas mencionadas para nortear a avaliação realizada por cada profissional, controlando o processo de homologação do aplicativo. A mesma indica os passos que precisam ser seguidos para obtenção de respostas seguras e completas de cada usuário, a respeito de sua experiência de uso.

Um manual técnico também foi desenvolvido como item de consulta para facilitar o acesso as informações caso o autor não estivesse disponível no momento da ajuda. No manual são apresentadas todas as informações a respeito das funções gerais e principais do aplicativo. O manual técnico foi incluído no Apêndice A deste trabalho.

Após a realização das etapas que compreendem o uso prático do aplicativo, os usuários responderam ao questionário de avaliação, conforme apresentado no Apêndice B. Neste questionário foi solicitado que os mesmos avaliassem a relevância e aplicabilidade do IQAUA, utilizando escalas de classificação e campos abertos para registro de elogios, críticas ou sugestões de melhoria.

RESULTADOS

4.1 ELABORAÇÃO DO IQAUA

O Instrumento Quantitativo de Auditoria em Unidades de Alimentação (IQAUA) foi desenvolvido conforme planejado e todas as etapas de elaboração do MARP/ROI para UAN foram executadas com sucesso.

Seleção do modelo para RDC 216/2004

Devido a ampla reprodutibilidade de desenvolvimento e aplicação metodológica de diferentes modelos e listas de verificação na área sanitária, em atendimento a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, optou-se por incorporar ao ROI um roteiro já existente, estruturado como instrumento quantitativo e já testado em outro projeto de pesquisa. O critério de escolha levou em consideração a robustez e a atualidade do ROI avaliado. Optou-se, portanto, pelo Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) (VITERBO, 2017).

O IQIS possui como vantagem principal, para a realização deste trabalho, o fato de ter sido elaborado com base no Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP) e no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI). O instrumento possui 41 módulos e 57 indicadores exclusivos, flexíveis e padronizados, contribuindo assim para a uniformização da terminologia envolvida, além de garantir a utilização de todos os requisitos para conformidade legal.

Seleção do modelo para ISO 22000

O acréscimo dos requisitos da norma ISO 22000 foi realizado com a adequação dos requisitos de qualidade total, aplicáveis às unidades de alimentação e nutrição, ao conceito do Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP).

Devido às inúmeras possibilidades de implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA), em uma única Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN),

foi tomado como referência um modelo estrutural de indicadores, aplicáveis apenas para a etapa da auditoria que evidencia a existência de um SGSA e sua adequação a respectiva norma *International Organization for Standardization (ISO)*.

Pelo mesmo motivo, adotou-se um *checklist* de auditoria de qualidade, elaborado em outro projeto de pesquisa, com o objetivo de auxiliar novas áreas produtivas na implementação e acompanhamento de um SGSA. Ou seja, este tem por finalidade auxiliar o responsável técnico no processo de verificação e atendimento sobre os critérios que garantem a implementação, manutenção e certificação de um SGSA, em UAN. O referido *checklist* possui 53 itens, divididos em 5 dimensões (ou módulos) (VICENTE, 2012).

Revisão e Exclusão de itens

Com o apoio de dois nutricionistas, responsáveis técnicos de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), os itens de ambos os modelos foram revisados.

A revisão foi realizada para garantir que os indicadores estejam atualizados e devidamente associados aos seus respectivos requisitos normativos.

Durante a revisão os nutricionistas perceberam que parte dos indicadores de qualidade extraídos de cada modelo coincidem com parte dos indicadores sanitários extraídos do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS). Com isso, foi possível fazer uma redução significativa no volume de indicadores que deverão ser adotados para composição do Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARF)/Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) para UAN. A Tabela 4.1 apresenta um comparativo simples entre as referências e o resultado da redução realizada entre elas.

Referência	N° Indicadores	N° Indicadores Coincidentes	N° Indicadores Exclusivos
IQIS RDC 216	57	45	4
Checklist ISO 22000	53		

Tabela 4.1 Redução no volume de indicadores. Fonte: Autor.

Esta etapa resultou na seleção de 61 indicadores únicos que foram distribuídos em 42 módulos independentes, criados durante a revisão dos itens do IQIS e do modelo de indicadores de qualidade da ISO 22000.

Estruturação do Instrumento Quantitativo de Avaliação em Unidades de Alimentação (IQAUA)

A estrutura foi definida seguindo o modelo já utilizado como base para o Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARF) separando os índices de escolha por indicador e os indicadores por módulo. O Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) já foi estruturado com base no MARF, portanto, poucas alterações foram necessárias. O modelo de checklist da qualidade ISO 22000 precisou ser adaptado a fim de atender a

estrutura de indicadores por módulo do MARP. A complexidade desse ajuste foi considerada baixa, uma vez que o modelo estava segregando os itens por dimensão. Nesse caso, foi feita apenas a transcrição dos itens para índices e das dimensões para os indicadores. Por fim, as referências foram transcritas como módulos. A Figura 4.1 demonstra uma transcrição feita nessa atividade.

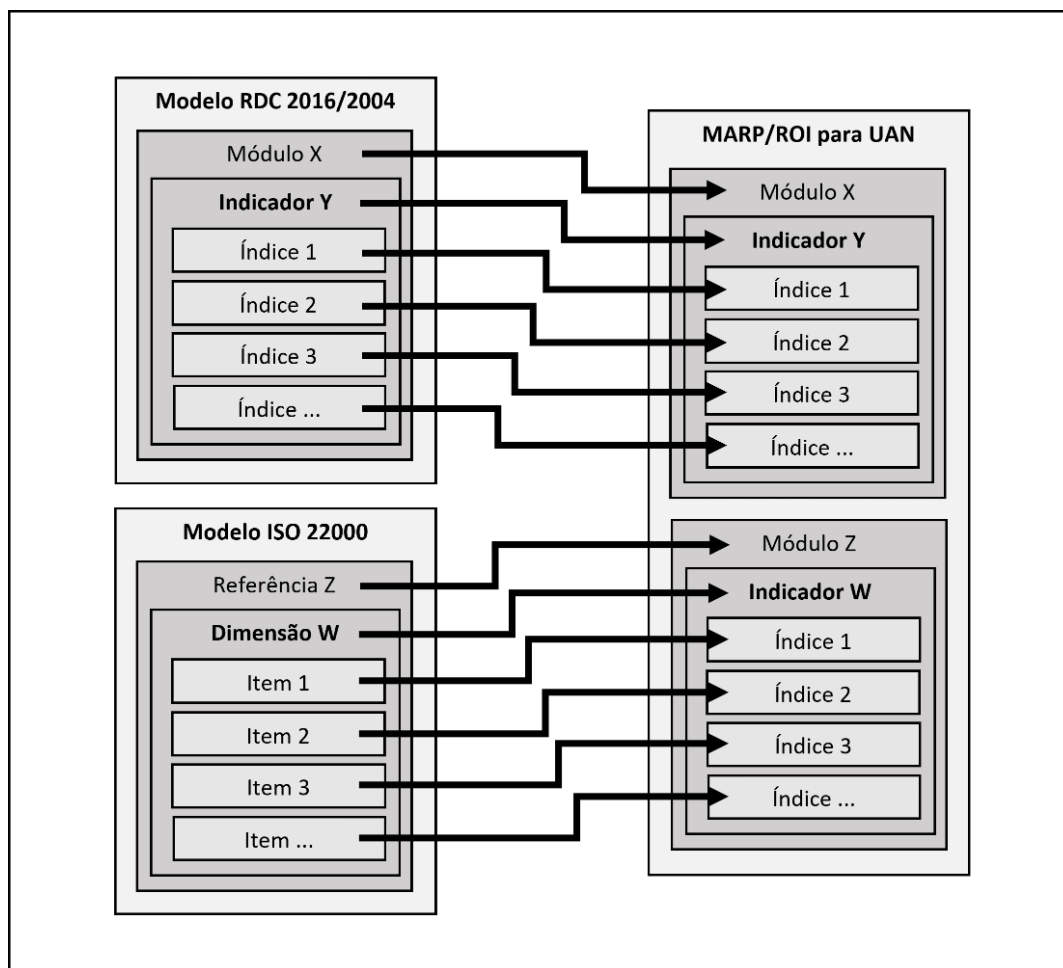


Figura 4.1 Exemplo de transcrição de modelos para o IQAUA. Fonte: Autor.

A atividade de transcrição de indicadores e itens resultou na seleção e ajuste de 61 indicadores para o IQAUA e estes foram redistribuídos de tal forma que pudessem ser identificados facilmente, no contexto de sua aplicação, por módulo.

Na etapa anterior, a revisão foi realizada considerando a exclusividade de cada indicador. No entanto, um ou mais indicadores podem ser reutilizados dependendo da sua aplicabilidade em diferentes módulos. Nesta atividade, os indicadores foram repetidos mais de uma vez, gerando uma lista de verificação com 245 indicadores passíveis de avaliação. O Apêndice B apresenta o instrumento completo, como resultado deste fluxo de elaboração.

4.2 UTILIZAÇÃO DO IQAUA

O IQAUA foi aplicado em dois restaurantes comerciais e um refeitório organizacional, por avaliadores diferentes. Por questões de segurança, denominaremos cada restaurante comercial com as letras A e B, e o refeitório organizacional com letra C.

Os avaliadores utilizaram o aplicativo Alimobo para aplicação do instrumento duas vezes, num espaço de um mês entre uma avaliação e outra conforme demonstrado no cronograma de aplicações da Figura 4.2. O Alimobo permitiu aos avaliadores escolherem os módulos aplicáveis ao estabelecimento avaliado. Assim, foi possível acelerar o processo de avaliação.

UAN	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Restaurante A							
Restaurante B							
Refeitório C							

Tabela 4.2 Cronograma de Aplicações do IQAUA. Fonte: Autor.

Os resultados preliminares foram obtidos automaticamente com a utilização do aplicativo e os avaliadores puderam verificar quais indicadores precisavam de ações específicas para mitigação ou correção das situações de risco descritas no instrumento. O Risco Potencial (RP) de cada estabelecimento avaliado está demonstrado na Figura 4.2.

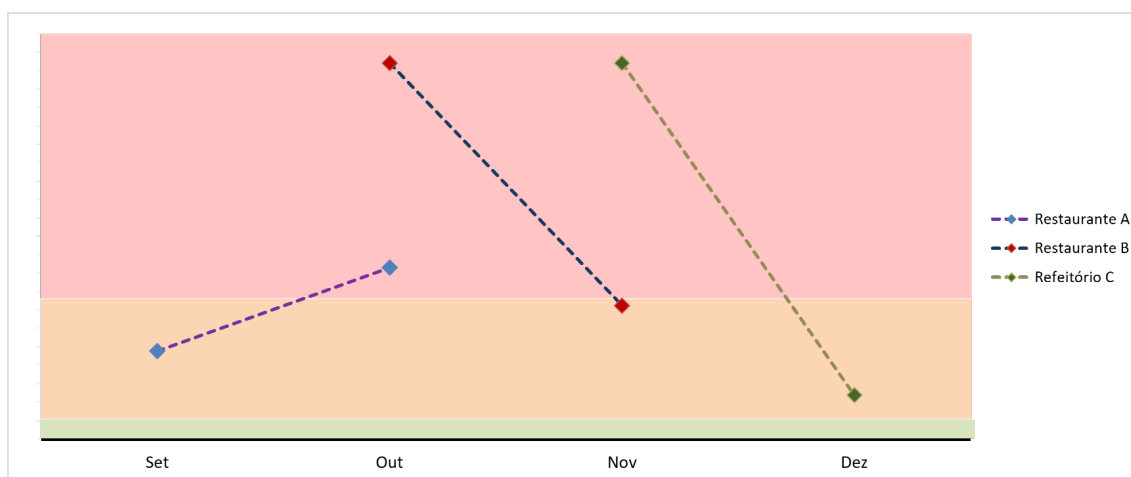


Figura 4.2 Evolução do RP das UAN avaliadas. Fonte: Autor.

O restaurante B e o refeitório C foram as UAN que mais apresentaram queda no coeficiente de risco potencial entre as avaliações. Sendo que o refeitório C foi o que apresentou a maior diferença (-88,3%). O restaurante A foi a única UAN a apresentar aumento do RP entre as avaliações (94,9%).

Diante dos resultados obtidos percebeu-se que todas as UAN tiveram mudança de classificação, sendo que o restaurante A foi o único que apresentou piora, uma vez que a seu RP mudou de uma faixa de risco Tolerável para uma faixa Inaceitável.

4.3 AVALIAÇÃO DO IQAUA

Três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), localizadas na cidade de Salvador, Bahia, aceitaram participar dos testes de aplicação do IQAUA. Ao todo, 27 nutricionistas foram convidados a participar do processo de avaliação do instrumento, porém, apenas 3 (11%) se colocaram a disposição e aceitaram o convite.

Alguns convidados recusaram o convite informando que a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), onde trabalhavam, não estava em funcionamento por causa da pandemia da COVID-19 (64%). Outros convidados não estavam autorizados a divulgar os dados relativos à riscos associados ao ambiente de produção (27%) e os demais desistiram depois de já terem aceitado o convite (9%).

Os nutricionistas lotados em cada uma das UAN participantes da pesquisa, utilizaram o aplicativo Alimobo para realizar as etapas mencionadas na Seção 2.3 deste trabalho, e que são necessárias para avaliação da inovação tecnológica proposta, o IQAUA. Por questões de segurança identificaremos cada profissional participante pelas letras A, B e C.

Cada profissional possui um tempo de experiência diferente. O nutricionista A possui 9 meses de experiência. O nutricionista B possui 4 anos e meio de experiência na UAN onde trabalha e o nutricionista C possui 7 anos de empresa.

Os nutricionistas A e B trabalham em restaurantes comerciais (66%) e o nutricionista C trabalha em um refeitório organizacional.

Quando questionados se utilizam ou já utilizaram algum sistema de controle de riscos, todos responderam que utilizaram apenas planilhas eletrônicas, transcrevendo avaliações feitas em papel para uma tabela em formato de lista de verificação. Nessa tabela marcavam apenas as opções sim ou não para cada requisito avaliado.

Nos quesitos aplicabilidade e relevância, todos os nutricionistas avaliaram com nota máxima, em uma escala de 0 a 5.

Os campos abertos foram preenchidos com questões positivas e negativas a respeito do IQAUA e do aplicativo Alimobo.

Os pontos positivos destacados da avaliação e classificados nas respostas dos participantes foram a disponibilidade de atualização automática de gráficos apresentando matematicamente os riscos potenciais gerados pelo aplicativo, seguido das funcionalidades que permitem ao usuário escolher os módulos aplicáveis a UAN que está sendo avaliada e, por último, a possibilidade de definir ações de não conformidade a partir de critérios sanitários e de qualidade, simultaneamente.

Houve apenas um único ponto de melhoria. O participante C sugeriu adicionar indicadores da norma ISO 14000, referente ao Sistema de Gestão Ambiental.

Os demais itens positivos e negativos registrados pelos nutricionistas, referem ao aplicativo Alimobo, cuja avaliação funcional não foi considerado no escopo desse estudo. No entanto, os dados foram armazenados e poderão ser considerados em outro projeto de pesquisa.

4.4 DISCUSSÃO SOBRE O IQAUA

Os resultados obtidos com o desenvolvimento do IQAUA podem ser considerados satisfatórios do ponto de vista do desenvolvimento, aplicabilidade e relevância. Porém insuficiente para validação. Para uma avaliação mais completa e robusta seria necessário uma amostra de teste maior. Assim, seria possível obter mais subsídios para avaliação do instrumento como um todo, considerando a possibilidade de adoção e difusão de sua inovação tecnológica (ANTUNES; BOSCO, 2020).

Outro agravante para uma avaliação mais adequada está na dificuldade de acesso a informações, mesmo para fins de pesquisa científica, seja por questões naturais, seja por questões estratégicas organizacionais (ANGÉLICO; TEIXEIRA, 2012).

Dentro do que pode ser avaliado, o processo de desenvolvimento e o processo de avaliação do IQAUA, refletem o método de pesquisa de desenvolvimento, isentando os envolvidos de qualquer interferência nos resultados propostos (CONTANDRIOPOULOS et al., 1994).

Nos quesitos de aplicação e relevância, os resultados também podem ser considerados satisfatórios uma vez que a proposta de flexibilidade do MARP e do ROI, são suficientes para obter a aprovação de um profissional qualificado sem que haja a possibilidade de conflitos de interesse (NAVARRO et al., 2021; FERREIRA et al., 2021).

As informações obtidas a partir do questionário de avaliação do IQAUA sugerem que, o grande responsável pela alta satisfação dos profissionais com os quesitos aplicabilidade e relevância, pode ter sido influenciado pelo fato de que os indicadores foram transcritos de um modelo de inspeção sanitária e de um modelo de auditoria de qualidade, elaborados a partir de outros projetos de pesquisa (VITERBO et al., 2020; VICENTE, 2012).

A operacionalização do IQAUA por meio de um aplicativo desenvolvido para dispositivos móveis, reforça a necessidade de desenvolvimento de soluções práticas para processos de trabalho complexos, como os processos que envolvem controle de riscos potenciais organizacionais (CARVALHO; CHAVES; SACRAMENTO, 2014; MORETTI; FILHO; PIMENTA, 2012).

O resultado obtido sobre a relevância do IQAUA, descreve o desejo de tornar mais prático e objetivo o controle de riscos interno nas organizações que ofertam produtos e serviços para consumo humano, como é o caso da produção de alimentos realizado pelas UAN (BATISTA, 2019; ESTENDER; BARBOSA; SANTOS, 2015; LIMA et al., 2018; RAMALHO et al., 2020; PICOVSKY, 2013).

Uma vez fluídico o controle interno, as ações que antecipam as abordagens da Vigilância Sanitária (VISA) e das agências de acreditação, podem ser realizadas de forma segura e sem intervenções (MAGALHÃES et al., 2018). Esse tipo de proceder facilita a realização do controle de riscos externos a organização antes da auditoria de qualidade ou da inspeção sanitária realizadas periodicamente (CICONE et al., 2015; COSTA; LEITE; TAVARES, 2018).

CONCLUSÃO

Este projeto de mestrado desenvolveu o Instrumento Quantitativo de Avaliação em Unidades de Alimentação (IQAUA), com o objetivo de otimizar o controle de riscos potenciais internos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O instrumento reúne em um único Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), os indicadores de qualidade e os indicadores sanitários, extraídos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000) e da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) número 216/2004 da Vigilância Sanitária (VISA), respectivamente.

Conforme observado na introdução deste documento, foram definidos 6 objetivos específicos, tidos como indispensáveis para o alcance do objetivo geral e todos foram realizados com sucesso.

Foi desenvolvido o Alimobo, aplicativo para dispositivos móveis, com o objetivo de operacionalizar o ROI e adaptar o cálculo de risco potencial associado ao Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARF). Com o Alimobo foi possível apresentar, em tempo real, a representação gráfica do coeficiente de risco potencial e a respectiva classificação de aceitabilidade, sobre as avaliações registradas.

O IQAUA foi testado em dois tipos diferentes de UAN e os resultados demonstraram que o instrumento é aplicável em processos de auditoria interna da qualidade e de auto-inspeção sanitária, na produção de alimentos. O instrumento possibilitou que as UAN pudessem atender de forma rápida e objetiva os processos que envolvem a descoberta e a solução antecipados dos problemas associados aos riscos potenciais de agravo à saúde, como ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

O Alimobo foi registrado junto ao INPI sob a identificação BR512021002703-5, em 23 de novembro de 2021.

Outros trabalhos podem ser desenvolvidos sobre o IQAUA ou sobre o Alimobo, tais como: (1) novos estudos baseados em benefícios, além dos riscos potenciais; (2) novos instrumentos a serem desenvolvidos para atendimentos de outras áreas comerciais, como farmácias comunitárias, feiras de bairro, mercados, entre outros; (3) novas formas de aplicação do Alimobo, baseados em aprendizado de máquina, aprendizado profundo e inteligência artificial.

Dentre as principais contribuições deste projeto, destacam-se: (1) a antecipação das ações de saúde por parte das UAN, antes advindas das inspeções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e das agências acreditação da ISO; (2) gestão otimizada da qualidade e de riscos sanitários potenciais; (3) gestão otimizada do acesso a informação, por meio de funcionalidades gráficas que são geradas em tempo real; e (4) o alcance sanitário desse tipo de projeto, em outras áreas de conhecimento, antes difíceis de controlar, mesmo que internamente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRANCHES, M. V.; OLIVEIRA, T. C.; JOSÉ, J. F. B. de S. A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de covid-19. *Interface-Comunicação, Saúde, Educação, Botucatu*, v. 25, 2021.
- ABREU, E. S. d.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. d. S. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. [S.l.]: Editora Metha, 2019.
- AGE, L. M.; SCHOMMER, P. C. Coprodução de serviço de vigilância sanitária: certificação e classificação de restaurantes. *Revista de Administração Contemporânea, SciELO Brasil*, v. 21, p. 413–434, 2017.
- AGUS, P. et al. The effect of implementation integrated management system iso 9001, iso 14001, iso 22000 and iso 45001 on indonesian food industries performance. *Test Engineering and Management*, v. 82, n. 20, p. 14054–14069, 2020.
- ALMEIDA, J. L. de; SANTANA, K. B. de; MENEZES, M. B. de C. Sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição. *Encontro Internacional de Formação de Professores e Fórum Permanente de Inovação Educacional*, v. 8, n. 1, 2015.
- ALVES, F. S. et al. A organização da produção de unidades de alimentação e nutrição. Florianópolis, SC, 2005.
- AMARAL, R. M. do et al. As boas práticas de fabricação no contexto da pandemia. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, v. 1, n. 11, p. 1–13, 2021.
- ANGÉLICO, F.; TEIXEIRA, M. A. C. Acesso à informação e ação comunicativa: novo trunfo para a gestão social. *Desenvolvimento em Questão*, v. 10, n. 21, p. 7–27, 2012.
- ANTUNES, M. I. P. *Implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar numa adega de vinhos verdes segundo os referenciais ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2005 e BRC Food Issue 6*. Tese (Doutorado), 2014.
- ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. *Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática*. [S.l.]: Editora Appris, 2020.
- ANWAR, C. et al. Iso 9001: 2015, iso 14001: 2015, iso 45001: 2018 and iso 22000: 2018: which are the most affected manufacturing performance? *Journal of Critical Reviews, Innovare Academics Sciences*, v. 7, n. 19, p. 2311–2330, 2020.

ARAGÃO, A. A. V. de; OLIVEIRA, S. R. de A. O poder do poder de polícia à luz do direito sanitário e da vigilância sanitária. *SANARE-Revista de Políticas Públicas*, v. 17, n. 1, 2018.

ARAGÃO, M. M. T. S. d. *Revisão do plano HACCP de um talho de grande distribuição alimentar*. Tese (Doutorado) — Universidade de Lisboa. Faculdade de Medicina Veterinária, 2015.

ASSI, M. *Gestão de riscos com controles internos*. [S.l.]: Saint Paul Editora, 2021.

AURELIANO-SILVA, L.; SPERS, E. E.; ALVES, C. A. Crowding, desconto promocional e privacidade do consumidor: Um estudo experimental. In: *CLAV 2018*. [S.l.: s.n.], 2018.

AZEVEDO, C. A. d. Comportamento do consumidor de alimentação fora do lar: uma abordagem dos fatores influentes na busca de restaurantes que ofereçam diferenciais e uma experiência gastronômica real. 2019.

AZEVEDO, J. L. d. O modelo industrial de produção de alimentos sob a perspectiva da sociedade de risco e do princípio da precaução. *Cadernos Ibero-Americanos de Direito Sanitário*, v. 7, n. 1, p. 43–62, 2018.

BARBOSA, P. F. T. et al. Risco sanitário: percepção, avaliação, gerenciamento e comunicação. 2015.

BATISTA, F. F. O. Experiências internacionais de implementação da gestão do conhecimento no setor público. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), 2016.

BATISTA, I. D. S. *Smartbuffet: uma plataforma de hardware e software para monitoramento em tempo real de alimentos em restaurantes selfservice usando Internet das Coisas*. Dissertação (Mestrado) — Brasil, 2019.

BAURINA, S.; AMIROVA, R. Fssc 22000 certification as a food security tool. In: IOP PUBLISHING. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. [S.l.], 2021. v. 666, n. 3, p. 032060.

BECK, U. *Sociedade de Risco Mundial-em busca da segurança perdida*. [S.l.]: Leya, 2018.

BECKER, A. *Fiscalização em serviços de alimentação*. [S.l.], 2019.

BOFF, J. M.; STRASBURG, V. J. Avaliação da efetividade de boas práticas em serviços de alimentação coletiva em uma capital brasileira. *Saúde (Santa Maria)*. Santa Maria, RS. Vol. 44, n. 1 (jan./abr. 2018), 9 p., 2018.

BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. *Diário Oficial da União*, 1991.

BRASIL. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993: Aprova, na forma dos textos anexos, o “regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos”, as “diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na Área de alimentos” e o “regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade (piq’s) para serviços e produtos na Área de alimentos”. determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias boas práticas de produção e/ou prestação de serviços, seus programas de qualidade, e atendam aos piq’s para produtos e serviços na Área de alimentos. svs/ms-ministério da saúde. secretaria de vigilância sanitária. . *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 1993.

BRASIL. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997: Aprova o regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. svs/ms-ministério da saúde. secretaria de vigilância sanitária. . *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, v. 135, n. 146, p. 16560–16566, 1997.

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. define o sistema nacional de vigilância sanitária, cria a agência nacional de vigilância sanitária e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, v. 1, n. 18, 1999.

BRASIL. Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no brasil - informe 2022. *Ministério da Saúde*, 2022. Disponível em: < https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/arquivos/copy_of_apresentacao-surtos-dtha-2022.pdf >. Acesso em: 22 jul. 2022.

BUSS, P. M. Uma introdução ao conceito de promoção da saúde. *Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências*, Fiocruz Rio de Janeiro, v. 2, p. 19–42, 2003.

CAMPOS, V. F. *Qualidade total-Padronização de empresas*. [S.l.]: Falconi Editora, 2014.

CARANNOVA, A. R. P. *Implementação de um sistema de segurança alimentar num talho baseado na metodologia HACCP*. Dissertação (B.S. thesis) — Universidade Técnica de Lisboa. Faculdade de Medicina Veterinária, 2008.

CARVALHO, E. S.; CHAVES, M. S.; SACRAMENTO, N. Visualização de informação de opiniões online sobre restaurantes: uso de técnicas orientadas à visualização de grafos. *Revista Eletrônica de Sistemas de Informação*, v. 13, n. 1, 2014.

CHAVES, R. M. d. M. Segurança alimentar no brasil e a lei de segurança alimentar. *REVISTA CONEXÃO UNIVERSITÁRIA DA FDB*, p. 101, 2020.

CICONE, P. A. et al. gestão do conhecimento em organizações de saúde: revisão sistemática de literatura. *Saúde e Pesquisa*, v. 8, n. 2, p. 379–388, 2015.

CINTRÃO, R. P. Segurança alimentar, riscos, escalas de produção-desafios para a regulação sanitária. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência Tecnologia*, v. 5, n. 3, p. 3–13, 2017.

COELHO, R. H.; MOURA, G. S.; ANDRADE, V. d. O. A. Contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes: uma revisão integrativa. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 4, n. 3, p. 10071–10087, 2021.

CONTANDRIOPOULOS, A. et al. Avaliação na área de saúde: conceitos e métodos. avaliação em saúde: dos modelos conceituais à prática na análise da implantação de programas. *FIOCRUZ/Hartz, ZA, SciELO Public Health*, v. 40, p. 29–48, 1994.

COSTA, E. A. Vigilância sanitária: proteção e defesa da saúde. Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos São Paulo, 2004.

COSTA, E. A.; ROZENFELD, S. Fundamentos da vigilância sanitária. *Costa EA, organizadora. Vigilância sanitária: temas para debate. Salvador: EDUFBA*, p. 11–36, 2009.

COSTA, S. M. de S.; LEITE, F. C. L.; TAVARES, R. B. *Comunicação da informação, gestão da informação e gestão do conhecimento*. [S.l.]: Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia, 2018.

COUTO, M. V. L. d.; LEANDRO, K. C.; NAVARRO, M. V. T. Proposta de instrumento para gerenciamento de riscos no controle da qualidade da vacina contra febre amarela. *Temas em Saúde, João Pessoa*, v. 21, n. 2, p. 22, 2021.

CRUZ, M. M. da; HARTZ, Z.; FORTUNATO, P. Avaliação em saúde e gestão do conhecimento. *Anais do Instituto de Higiene e Medicina Tropical*, v. 17, p. 5–6, 2018.

CUNHA, A. S. d. Restaurante com delivery: Uma alternativa durante a pandemia covid-19. 2021.

CUNHA, C. L. et al. Informatização do processo de avaliação de risco sanitário em serviços de hemoterapia. 2018.

CUNHA, F. M. F.; MAGALHÃES, M. B. H.; BONNAS, D. S. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. *Contextos da Alimentação–Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 1, n. 2, 2013.

DAYCHOUW, M. *40 ferramentas e técnicas de gerenciamento*. [S.l.]: Brasport, 2007.

DELGADO, J. de S. O processo administrativo-sanitário como instrumento de efetividade das ações de vigilância sanitária. *Tempus Actas de Saúde Coletiva*, v. 7, n. 1, p. ág–225, 2013.

DIAS, B. Análise dos riscos na cadeia alimentar. *Evolução Europeia E Nacional. Segurança E Qualidade Alimentar*, v. 1, p. 16–18, 2006.

DIAS, Y. B. G.; PINTO, N. F. Aplicativo de delivery de alimentos: fatores que influenciam no comportamento do consumidor. 2020.

- ESCANCIANO, C.; SANTOS-VIJANDE, M. L. Reasons and constraints to implementing an iso 22000 food safety management system: Evidence from Spain. *Food Control*, Elsevier, v. 40, p. 50–57, 2014.
- ESTENDER, A. C.; BARBOSA, L. d. O. S.; SANTOS, D. P. dos. Gestão da informação: A comunicação interna nas empresas. *Revista de Administração do UNIFATEA*, v. 11, n. 11, 2015.
- FELL, A. F. d. A. A perspectiva da gestão da qualidade total (gqt) como modo de controle organizacional. *Caderno De Administração*, v. 28, n. 2, p. 98–116, 2020.
- FELLOWS, P. J. *Tecnologia do Processamento de Alimentos-: Princípios e Prática*. [S.l.]: Artmed Editora, 2018.
- FERRAZ, R. R. N. et al. Investigação de surtos de doenças transmitidas por alimentos como ferramenta de gestão em saúde de unidades de alimentação e nutrição. *Rev. Adm. Ciênc. Cont. IDEAU*, v. 9, p. 1–10, 2015.
- FERREIRA, J. d. A. F. *Panorama das doenças transmitidas por alimentos no Brasil entre 2000 e 2015*. Tese (Doutorado) — Universidade de São Paulo, 2017.
- FERREIRA, V. E. S. et al. O agir da vigilância sanitária frente à covid-19 e o necessário exercício da intersetorialidade. *SANARE-Revista de Políticas Públicas*, v. 20, 2021.
- FONSECA, C. S. A. et al. gestão da qualidade em restaurantes. *Interação-Revista de Ensino, Pesquisa e Extensão*, v. 19, n. 2, p. 8–24, 2017.
- FONSECA, K.; SANTANA, G. O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer. *Enciclopédia Biosfera*, v. 7, n. 13, 2011.
- FONSECA, M. T. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. [S.l.]: Senac, 2018.
- FREITAS, V. L. S. de M.; LEANDRO, K. C.; NAVARRO, M. V. T. O olhar do benefício além do risco: construindo um novo paradigma em vigilância sanitária. *Revista Brasileira De Física Médica*, v. 13, n. 1, p. 128–137, 2019.
- FURLANI, T. M. Desenvolvimento de uma escala para avaliação da promoção de alimentação saudável de restaurantes autosserviço. Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), 2015.
- GAMA, Z. A. d. S. et al. *Inspeção de boas práticas de gestão de riscos em serviços de saúde*. [S.l.]: SEDIS/UFRN, 2018.
- GUERRA, S. Limites da função normativa da anvisa no seu poder de polícia reforçado. *Revista de Direito Administrativo*, v. 251, p. 249–259, 2009.
- IBIAPINA, É.; BERNARDES, A. O mapa da saúde e o regime de visibilidade contemporâneo. *Saúde e Sociedade, SciELO Public Health*, v. 28, p. 322–336, 2019.

ISO 22000 Audit. *Amazon*. <https://www.amazon.com.br/Niftysol-ISO-22000-Audit/dp/B009MLGF5M>: [s.n.], 2012. Acesso em: 13 mai. 2021.

ISO 22000 Audit. *Apple Store*. <https://apps.apple.com/br/app/iso-22000-food-safety-audit/id561640265>: [s.n.], 2012. Acesso em: 13 mai. 2021.

ISO 22000 Audit. *Google Play Store*. < [https://play.google.com/store/apps/details?id = com.ISO22000AuditApp](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ISO22000AuditApp) >: [s.n.], 2016. Acesso em: 13 mai. 2021.

JUNQUEIRA, A. H. Circuitos curtos de produção e abastecimento alimentar na pandemia: protocolo de pesquisa. *ALIMENTAÇÃO, ABASTECIMENTO E CRISE*, p. 53, 2021.

LEGISWEB. *Resolução Normativa DIVS/SES Nº 5 DE 02/10/2020*. <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=402485>: [s.n.], 2020. Acesso em: 13 mai. 2021.

LEITE, H. J. D.; NAVARRO, M. V. T. Risco potencial. *Vigilância sanitária: temas para debate*, SciELO-EDUFBA, p. 61, 2009.

LEVES, A. M. P.; BARRIQUELLO, C. A.; STURZA, J. M. A sociedade de risco globalizada: Perspectivas para a promoção efetiva do direito humano à saúde. *Salão do Conhecimento*, 2017.

LIMA-FILHO, D. de O. et al. A influência da qualidade do serviço na satisfação de clientes de restaurantes. *FACEF Pesquisa-Desenvolvimento e Gestão*, v. 23, n. 2, 2020.

LIMA, T. M. de et al. Sistema de cardápio digital para bares, restaurantes e similares. 2018.

LINS, B. E. Breve história da engenharia da qualidade. *Cadernos Aslegis*, v. 4, n. 12, p. 53–65, 2000.

LOBO, R. N. *Gestão da qualidade*. [S.l.]: Saraiva Educação SA, 2019.

LOPES, J. Gestão de qualidade e segurança alimentar em unidades produtoras de refeições. Niterói, 2017.

LOURENÇO, M. S.; CARVALHO, L. R. de. Segurança alimentar: utilização de ferramenta da qualidade para melhorias em um restaurante comercial. 2006.

LUIZ, O. d. C.; COHN, A. Sociedade de risco e risco epidemiológico. *Cadernos de Saúde Pública*, SciELO Brasil, v. 22, p. 2339–2348, 2006.

MACEDO, E. V.; DELGADO, I. F.; GEMAL, A. L. Ferramenta para avaliação do risco potencial no âmbito dos laboratórios oficiais. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde, v. 3, n. 3, p. 4–10, 2015.

MACHADO, T. M. Uma análise da experiência do consumidor como fator decisivo no retorno a um restaurante. 2018.

MAGALHÃES, A. Complementaridade entre a iso 22000: 2005 e a iso 9001: 2000. *Segurança e Qualidade Alimentar*, v. 2, p. 28–29, 2007.

MAGALHÃES, J. et al. Gestão do conhecimento em tempos de big data: um olhar dos desafios para os sistemas de saúde. *Anais do Instituto de Higiene e Medicina Tropical*, v. 17, p. 7–16, 2018.

MANSO, A. H. D. Aplicativos de delivery: análise da percepção dos consumidores e entregadores sobre seus possíveis impactos positivos. 2019.

MARQUES, P. R. C.; TRINDADE, R. V. R. Panorama epidemiológico dos surtos de doenças transmitidas por alimentos entre 2000 e 2021 no brasil. *Revista Multidisciplinar em Saúde*, p. 1–10, 2022.

MARTINS, R. B. Segurança alimentar: uma revolução cultural nas empresas da cadeia alimentar. *Revista Nutrícias*, Associação Portuguesa dos Nutricionistas, n. 20, p. 26–28, 2014.

MIGUEL, C. *Avaliação das condições de radioproteção em radiologia intraoral*. Dissertação (Mestrado) — Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2015.

MOCHO, J. P. A. R. *A influência do Instagram na escolha de um restaurante na percepção dos seus utilizadores*. Tese (Doutorado), 2017.

MOEDAS, D. F. N. *Manutenção de sistemas HACCP e auditorias técnicas*. Tese (Doutorado), 2014.

MORAES, J. P. et al. Tecnologia da informação, sistemas de informações gerenciais e gestão do conhecimento com vistas à criação de vantagens competitivas: revisão de literatura. *Revista visão: gestão organizacional*, v. 7, n. 1, p. 39–51, 2018.

MORETTI, S. L. do A.; FILHO, J. E. M.; PIMENTA, R. F. Gestão e orientação para os clientes: um estudo em restaurantes por quilo utilizando o modelo de análise de importância e desempenho (ipa). *RAI Revista de Administração e Inovação*, Elsevier, v. 9, n. 1, p. 188–210, 2012.

MURLIKI, B. Um panorama crítico sobre doenças transmitidas por alimentos no brasil entre 2000 e 2016. 2018.

NAVARRO, M. V. T. Conceito e controle de riscos à saúde. *Navarro MVT. Risco, radiodiagnóstico e vigilância sanitária*. Salvador: EDUFBA, p. 37–75, 2009.

NAVARRO, M. V. T. et al. Avaliação do risco potencial: da teoria à prática em vigilância sanitária. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)–Visa em Debate*, 2021.

- NAVARRO, M. V. T. et al. Controle de riscos à saúde em radiodiagnóstico: uma perspectiva histórica. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, SciELO Brasil, v. 15, p. 1039–1047, 2008.
- NAVARRO, V. C. C. Modelo de gerenciamento de risco em radiologia intervencionista para fins regulatórios. Pós-Graduação em Física, 2013.
- NOGUEIRA, L. C. *Gerenciando pela qualidade total na saúde*. [S.l.]: Falconi Editora, 2014.
- OLIVEIRA, A. G. D. d. et al. O nutricionista como promotor de qualidade e lucratividade em unidades de alimentação e nutrição. *Episteme Transversalis*, v. 11, n. 3, 2020.
- OLIVEIRA, C. R. C. *Segurança Alimentar e controle de riscos*. Tese (Doutorado), 2018.
- OLIVEIRA, E. E. S. Desenvolvimento de instrumento de gerenciamento de riscos para inspeções de saúde e segurança do trabalho. Instituto Federal da Bahia, 2018.
- OLIVEIRA, E. E. S. *Desenvolvimento de instrumento de gerenciamento de riscos para inspeções de saúde e segurança do trabalho em instituições de ensino*. Dissertação (Mestrado) — Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Salvador, BA, 2019.
- OLIVEIRA, J. B. d. Conservação preventiva de documentação sanitária em papel. Editora UFPB, 2017.
- OLIVEIRA, P. O. d. et al. Revisão: Implantação das boas práticas de fabricação na indústria brasileira de alimentos. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 1, 2021.
- OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. Segurança alimentar no contexto da pandemia por sars-cov-2. *Cadernos de Saúde Pública*, SciELO Public Health, v. 36, p. e00055220, 2020.
- PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. In: *Gestão da qualidade: teoria e prática*. [S.l.: s.n.], 2010. p. 339–339.
- PANDOLFI, I. A.; MOREIRA, L. Q.; TEIXEIRA, E. M. B. Segurança alimentar e serviços de alimentação-revisão de literatura. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 7, p. 42237–42246, 2020.
- PANETTA, M. H. et al. Restaurante com autosserviço: comportamento do consumidor x risco de contaminação dos alimentos. *Hig. alim.*, p. 37–42, 2017.
- PEPULIM, M. E. H.; FIALHO, F. A. P.; VARVÁKIS, G. Barreiras culturais à efetivação da gestão do conhecimento nas organizações públicas: relato de pesquisa. *Informação & Sociedade*, Universidade Federal da Paraíba-Programa de Pós-Graduação em Ciência da . . . , v. 27, n. 3, 2017.

- PICOVSKY, J. Análise de gestão de riscos e impactos da tecnologia da informação nos negócios. *Revista Brasileira de Inovação Tecnológica em Saúde-ISSN: 2236-1103*, 2013.
- PINHEIRO, R.; KREMER, D.; FRANCO, N. Desenvolvimento e implantação do sistema de informação estadual em radiações ionizantes - sieri. *XXIV Congresso Brasileiro de Física Médica*, Santos, SP, 2019.
- PINOCHET, L. H. C.; LOPES, A. de S.; SILVA, J. S. Inovações e tendências aplicadas nas tecnologias de informação e comunicação na gestão da saúde. *Revista de Gestão em Sistemas de Saúde*, Universidade Nove de Julho, v. 3, n. 2, p. 11–29, 2014.
- PORTELA, E. D. W.; SANTOS, L. D. C.; PRADO, E. F. do. Lecard: Web aplicativo para comandas virtuais. *Revista Eletrônica de Sistemas de Informação e Gestão Tecnológica*, v. 9, n. 2, 2018.
- RAMALHO, J. M. et al. Desafios para a aplicação da tecnologia da informação no restaurante universitário da ufrj: Percepção dos nutricionistas. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, v. 1, n. 5, p. 167–179, 2020.
- RATTNER, D.; JÚNIOR, J. B. S.; MARTINS, R. d. C. A. Controle de riscos potenciais em serviços de hemoterapia no brasil: uma abordagem para autoridades reguladoras. *Revista Panamericana de Salud Pública*, SciELO Public Health, v. 40, p. 1–8, 2016.
- RAVANGE, J. G. et al. Segurança alimentar e nutricional e comportamento de usuários em unidades de alimentação e nutrição. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 3, n. 6, p. 19414–19424, 2020.
- REBOUÇAS, K. C. F. A. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais em unidades de alimentação e nutrição de um estado do nordeste brasileiro. *Ensaio e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde*, v. 25, n. 1, p. 66–71, 2021.
- RESOLUÇÃO, R. no 216, de 15 de setembro de 2004. *Resolução: Brasília, Brazil*, p. 1–14, 2004.
- RIBEIRO, A. d. S. *Termo de referência: estratégia para a segurança alimentar e nutricional*. Dissertação (Mestrado), 2021.
- SANTA, V. Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia. Universidade do Sul de Santa Catarina, Palhoça, 2021.
- SANTOS, A. S. Qualidade e segurança alimentar: Os requisitos de clientes num caso de estudo. 2019.
- SANTOS, L. et al. Prototipação de aplicativos como método de aprendizagem na informática em saúde: Um relato de experiência. In: *Anais do Workshop de Informática na Escola*. [S.l.: s.n.], 2018. v. 24, n. 1, p. 90–98.
- SANTOS, S. C. *Segurança alimentar nos refeitórios de uma universidade portuguesa: aplicação da teoria do comportamento planejado*. Tese (Doutorado), 2016.

SCHMIDT, M. L. G. Qualidade total e certificação iso 9000: história, imagem e poder. *Psicologia: ciência e profissão*, SciELO Brasil, v. 20, n. 3, p. 16–23, 2000.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Resolução normativa divs/ses nº 6 de 05/10/2020. Florianópolis, SC, 2020.

SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE SALVADOR. *Vigilância Sanitária: Apresentação*. 2021. Disponível em: < [http://www.saude.salvador.ba.gov.br/vigilancia – sanitaria/apresentacao – 2/](http://www.saude.salvador.ba.gov.br/vigilancia-sanitaria/apresentacao-2/) >. Acesso em: 21 mar. 2022.

SILVA, A. V. F. G.; LANA, F. C. F. Significando o risco sanitário: modos de atuação sobre o risco na vigilância sanitária. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)–Visa em Debate*, v. 2, n. 2, p. 17–26, 2014.

SILVA, J. A. A. da; COSTA, E. A.; LUCCHESI, G. Sus 30 anos: Vigilância sanitária. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 23, n. 6, p. 1953–1961, jun. 2018.

SILVA, L. C. et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, v. 10, n. 4, p. 797–820, 2015.

SILVA, L. L. D.; CADETE, M. M. M. Conhecimentos e requisitos higiênico-sanitários no processo de preparo dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, Eumed. net, n. 69, p. 8, 2020.

SILVA, M. A. d. S. Gestão de qualidade: Reflexões sobre normativas de padronização. Fundação Getúlio Vargas - Programa FGV Management, 2018.

SILVA, M. M.; FONSECA, L. M.; SOUSA, S. D. The impact of iso 9001: 2015 on iso 22000 and food safety management systems (fsms). *Calitatea*, Romanian Society for Quality Assurance, v. 17, n. 152, p. 81, 2016.

SILVA, P. d. C. F. d. et al. Desenvolvimento de progressives web apps e análise comparativa com aplicações móveis nativas. *Revista de Tecnologia da Informação da Faculdade Lourenço Filho*, v. 1, n. 1, 2020.

SOARES, N. F. Iso 22000:2018 – o que há de novo (parte 4). 2018. Disponível em: <https://certificacaoiso.com.br/iso-22000-2018-o-que-ha-de-novo-parte-4/>. Acesso em: 21 ago 2020.

SOUZA, L. P. P. de; BIZELLO, M. L.; MORAES, C. R. B. de. Aspectos da memória organizacional como apoio para a gestão do conhecimento nas empresas de software. In: *Anais do Congresso Internacional de Conhecimento e Inovação–ciki*. [S.l.: s.n.], 2019. v. 1, n. 1.

STEFANI, M. P.; SILVA, S. P.; STEFANI, G. P. Controle de qualidade nos processos de produção e higiene dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição. *Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática*, Editora Appris, 2020.

STEFANINI, C. J.; ALVES, C. A.; MARQUES, R. B. Vamos almoçar? um estudo da relação hospitalidade, qualidade em serviços e marketing de experiência na satisfação dos clientes de restaurantes. *Revista Brasileira de pesquisa em turismo*, SciELO Brasil, v. 12, p. 57–79, 2018.

TEODORO, A. F. L. *Determinantes da qualidade em auditoria interna*. Tese (Doutorado) — Instituto Superior de Economia e Gestão, 2020.

VASQUES, C. T.; MADRONA, G. S. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. *Higiene Alimentar*, v. 30, n. 252/253, p. 54–58, 2016.

VEIROS, M. B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. Florianópolis, SC, 2002.

VICENTE, M. L. L. Roteiro para a certificação nbr iso 22000: 2006. Lorena, SP, 2012.

VIDAL, B. T. d. O. et al. A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (dtas) em unidades de alimentação e nutrição (uan). *Brazilian Journal of Development*, v. 8, n. 5, p. 39320–39333, 2022.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADO DE SANTA CATARINA. *DIVS e GESAT fazem o lançamento do Sistema de Informação Estadual de Radiações Ionizantes - SIERI e do Sistema de Informação de Saúde do Trabalhador - SISTRA*. <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/component/content/article/124-noticias/noticias-2014/596-divs-e-gesat-fazem-o-lancamento-do-sistema-de-informacao-estadual-de-radiacoes-ionizantes-sieri-e-do-sistema-de-informacao-de-saude-do-trabalhador-sistra>, 2014. Acesso em: 13 mai. 2021.

VITERBO, L. M. F. Desenvolvimento de instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação. Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública, 2017.

VITERBO, L. M. F. et al. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, SciELO Brasil, v. 25, p. 805–816, 2020.

APÊNDICE A - MANUAL TÉCNICO



MANUAL TÉCNICO

SALVADOR

05 de abril de 2021

SUMÁRIO

0. Apresentação	3
1. Instalar aplicativo	4
2. Abrir aplicativo	5
3. Criar conta	6
4. Acessar conta	7
5. Acessar Indicadores	8
6. Menu Lateral	9
7. Estabelecimentos	10
8. Usuários	11
9. Auditorias	12
10. Sobre o Aplicativo	14
11. Sair da Conta	15

Apresentação

O *AliMobo* é um software desenvolvido para informatização do Instrumento Quantitativo de Auditoria de Unidades de Alimentação e Nutrição (IQAUA), utilizado como aplicativo para smartphones.

O IQAUA é uma inovação tecnológica que agrega em um único modelo os indicadores de qualidade, extraídos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000), e os indicadores de riscos sanitários, extraídos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, da Vigilância Sanitária. O *AliMobo* otimiza a aplicação do IQAUA na avaliação sanitária e de qualidade, na produção de alimentos.

Ao realizar uma auditoria no *AliMobo*, o usuário responderá um questionário virtual, composto de indicadores de controle de risco, com opções de múltipla escolha, que representam a situação atual da Unidade de Alimentação e Nutrição, em cada requisito da ISO 22000 e da RDC 216.

O *AliMobo* requer conhecimento técnico prévio, devendo ser utilizado por profissionais especialistas, habilitados nos termos da responsabilidade técnica exigidos para as áreas de Controle de Qualidade, Produção de Alimentos para Consumo Humano, Nutrição Alimentar e Vigilância Sanitária.

Este manual apresenta as orientações de uso da versão 1.1.0 do *AliMobo* e não é recomendado seu uso para consulta de informações sobre versões anteriores, posteriores ou de protótipos.

Instalar Aplicativo

Este software foi desenvolvido para ser utilizado em sistemas operacionais do tipo Android, sendo que a versão mínima requerida para instalação e funcionamento do aplicativo deve ser igual ou superior a 4.4 – 4.4.4 (API 19).

O processo de instalação do aplicativo pode variar dependendo do tipo de smartphone. Para obter mais informações sobre o processo de instalação de aplicativos em um modelo específico de smartphone, o usuário deve consultar o manual do fabricante.

Abrir Aplicativo

Para abrir o aplicativo deve-se selecionar o respectivo ícone no menu de aplicativos do smartphone, onde este foi instalado (Figura 01).

Uma tela de carregamento será apresentada, brevemente, para configurações e verificações de ambiente (Figura 02). O tempo de carregamento dessa tela pode variar dependendo da velocidade de conexão da internet no dispositivo em uso. Em seguida, uma tela inicial será carregada com duas opções (botões) de escolha (Figura 03).

É indispensável que o smartphone esteja conectado à internet durante o seu uso, do contrário, uma tela de erro será carregada, impedindo a sua utilização (Figura 04).

Fig. 01

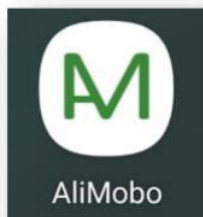


Fig. 02

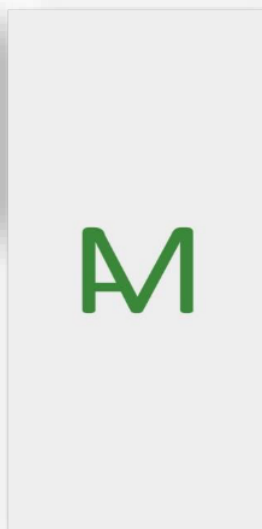
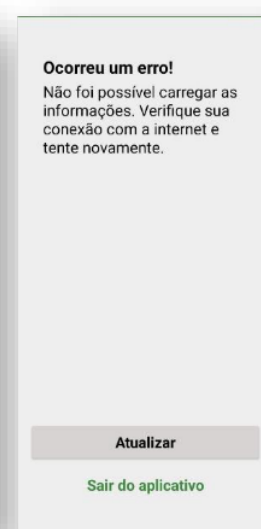


Fig. 03



Fig. 04



Criar conta

Na tela inicial do aplicativo a opção Criar Conta deve ser selecionada (Figura 01).

Uma página de cadastro será carregada e todos os campos deverão ser preenchidos, seguindo as orientações que são apresentadas ao selecionar o respectivo campo (Figura 05). Para salvar as informações e solicitar a criação da conta, basta clicar no botão Salvar. Uma mensagem de confirmação será carregada e o usuário será direcionado novamente para a tela inicial do AliMobo.

Fig. 05



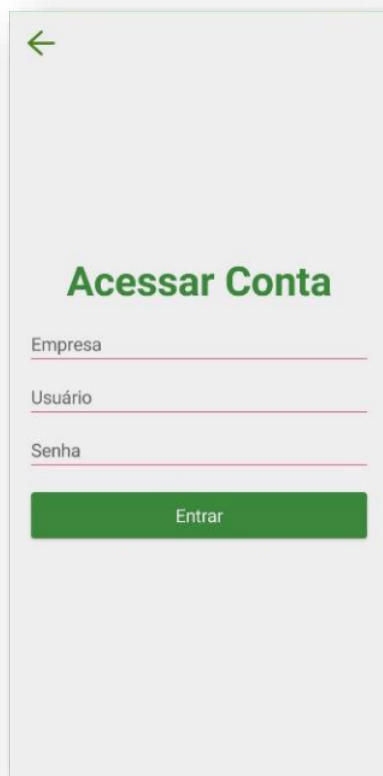
A imagem mostra a tela de criação de conta do aplicativo AliMobo. No topo, há um ícone de seta verde apontando para a esquerda. Abaixo, o título "Criar Conta" está centralizado em uma fonte verde. Seguem quatro campos de entrada com rótulos em cinza: "Apelido da Empresa", "Login de Usuário", "Senha de Usuário" e "Confirmar Senha". Cada campo é seguido por uma linha horizontal de separação. Na base da tela, há um botão verde com o texto "Salvar" em branco.

Acessar conta

Na tela inicial do aplicativo a opção Acessar Conta deve ser selecionada (Figura 01).

Na tela de acesso, todos campos deverão ser preenchidos antes de clicar no botão Acessar. Se alguma informação estiver errada uma mensagem de alerta será exibida na tela, informando o que precisa ser corrigido (Figura 06).

Fig. 06



A imagem mostra a tela de acesso ao aplicativo. No topo, há um ícone de seta verde apontando para a esquerda. Abaixo, o título "Acessar Conta" está em verde. Seguem três campos de entrada com rótulos "Empresa", "Usuário" e "Senha" em cinza escuro. Cada campo é seguido por uma linha de texto vermelha. Abaixo dos campos, há um botão verde com o texto "Entrar" em branco.

Acessar Página de Resultados

Quando o usuário acessar o aplicativo, a tela Resultados será apresentada. No primeiro acesso, nenhum resultado será exibido, até que os primeiros registros de auditoria sejam feitos no AliMobo (Figura 07).

Após os primeiros registros de Auditoria, a tela exibirá um resumo gráfico com os principais resultados gerados a partir da avaliação dos indicadores e do respectivo cálculo de Risco Potencial (Figura 08).

Fig. 07

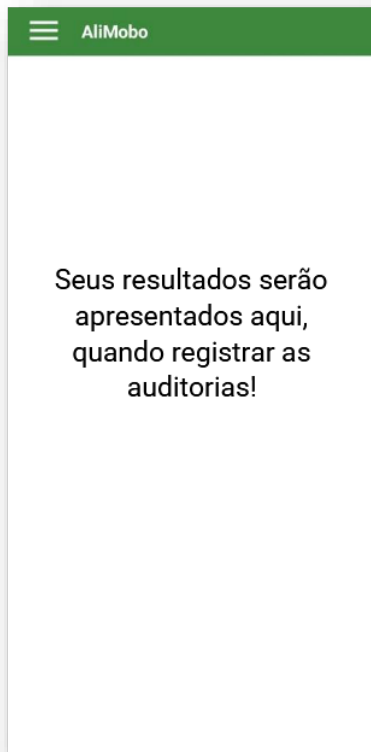


Fig. 08

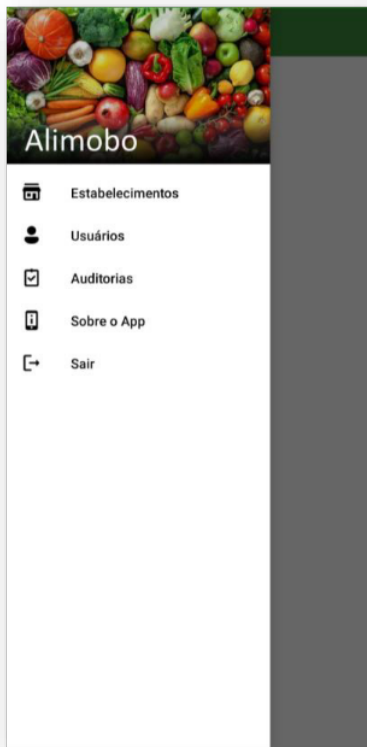


Menu Lateral

O usuário pode acessar as demais funcionalidades do AliMobo usando o menu lateral (Figura 09). O menu pode ser aberto de duas formas: (1) deslizando o dedo da esquerda para a direita a partir da margem esquerda da tela ou (2) clicando no símbolo do menu, canto superior esquerdo da tela.

Cada uma das opções disponíveis no menu, serão apresentadas nas seções seguintes.

Fig. 09



Estabelecimentos

No AliMobo, o usuário pode adicionar Unidades de Nutrição e Alimentação (UANs) separadamente, para facilitar o registro e o controle das auditorias realizadas em cada estabelecimento, personalizando os conjuntos de indicadores aplicáveis.

Para acessar o cadastro de Estabelecimentos, o usuário deve clicar na opção Estabelecimentos disponível no menu lateral (Figura 09). Uma lista com os estabelecimentos cadastrados será exibida (Figura 10).

Para adicionar um novo Estabelecimento, o usuário deve clicar no botão de Adição (Floating Button) no canto inferior direito da tela. Um formulário de cadastro será carregado e todos os campos deverão ser preenchidos (Figura 11). As caixas de texto representam os módulos, cujo grupo de indicadores, pode ou não ser aplicável ao estabelecimento. Ao concluir o preenchimento dos campos e a seleção dos módulos, o usuário deve clicar no botão Salvar para concluir o registro.

Para editar um estabelecimento já cadastrado, basta que o usuário selecione este na tela de listagem.

Uma vez cadastrado, o Estabelecimento não poderá ser excluído. No momento, o AliMobo permite apenas que o Estabelecimento seja inativado, como garantia da integridade do histórico de registros associado. Para inativar um Estabelecimento, o usuário deverá selecionar a opção Inativo na tela de cadastro.

Fig. 10

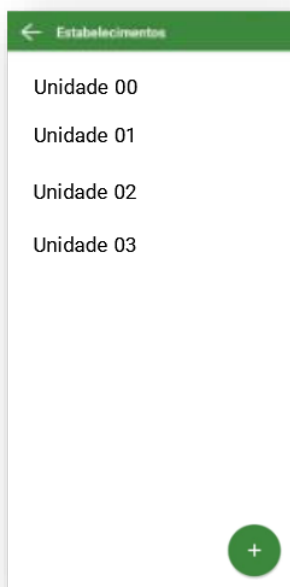
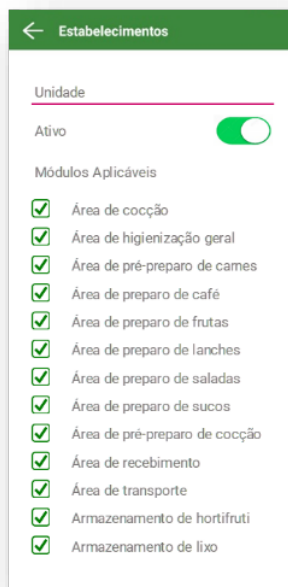


Fig. 11



Usuários

No AliMobo, o Proprietário da Conta (Administrador) pode adicionar e editar usuários num cadastro específico.

Para acessar o cadastro de Usuários, o Administrador deve clicar na opção Usuários, disponível no menu lateral (Figura 09). Uma lista com os nomes dos usuários cadastrados será exibida na tela (Figura 12).

Para adicionar um novo usuário, o Administrador deve clicar no botão de Adição (Floating Button) disponível no canto inferior direito da tela. Um formulário de cadastro será carregado e todos os campos deverão ser preenchidos (Figura 13). Ao concluir o preenchimento dos campos, o usuário deve clicar no botão Salvar para concluir o registro.

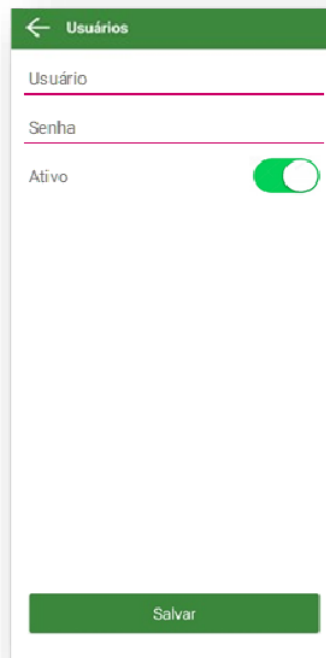
Para editar um usuário já cadastrado, basta que o Administrador selecione este na tela de listagem.

Uma vez cadastrado, o usuário não poderá ser excluído. No momento, o AliMobo permite apenas que o usuário cadastrado seja inativado, como garantia da integridade do histórico de registros associado. Para inativar um usuário, o Administrador deverá selecionar a opção Inativo na tela de cadastro dele.

Fig. 12



Fig. 13



Auditorias

Para acessar o cadastro de Auditorias, o usuário deve clicar na opção Auditorias disponível no menu lateral (Figura 09). Uma lista com as Auditorias cadastradas será exibida na tela (Figura 14).

Para adicionar uma nova Auditoria, o usuário deve clicar no botão de Adição (Floating Button) no canto inferior direito da tela. Uma tela para seleção do Estabelecimento será carregada (Figura 15). Depois de escolher o Estabelecimento o usuário deve clicar no botão Avançar.

Na tela seguinte, será apresentada uma lista de módulos aplicáveis (Figura 16). O usuário deve escolher o primeiro módulo clicando sobre ele e assim, poder acessar o questionário de indicadores associados (Figura 17). Esse processo deve ser repetido para os outros módulos até que todo o IQAUA tenha sido respondido.

Todos os indicadores devem ser avaliados para que o status final possa ser alterado para concluído. Do contrário, ele será apresentado como pendente e o Alimobo não terá dados suficientes para realizar e apresentar o resultado do cálculo de Risco Potencial do Estabelecimento.

Para editar uma Auditoria, basta que o usuário selecione esta na tela de listagem.

Uma vez cadastrada, a Auditoria não poderá ser excluída. No momento, o AliMobo permite apenas que a Auditoria seja cancelada, como garantia da integridade do histórico de registros associado. Para cancelar uma auditoria, o usuário deverá pressionar e segurar o registro de Auditoria na lista e aguardar uma mensagem de alerta para confirmação.

Fig. 14



Fig. 15

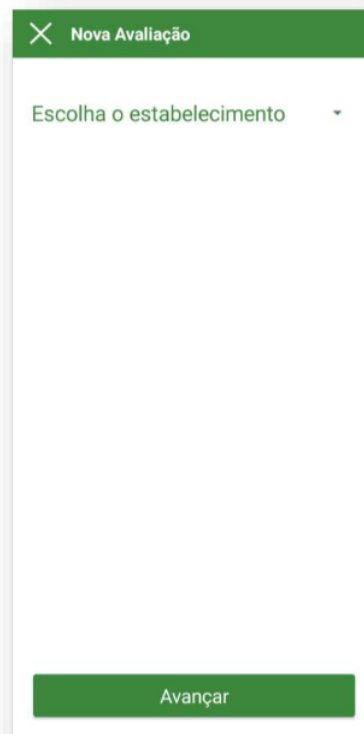


Fig. 16

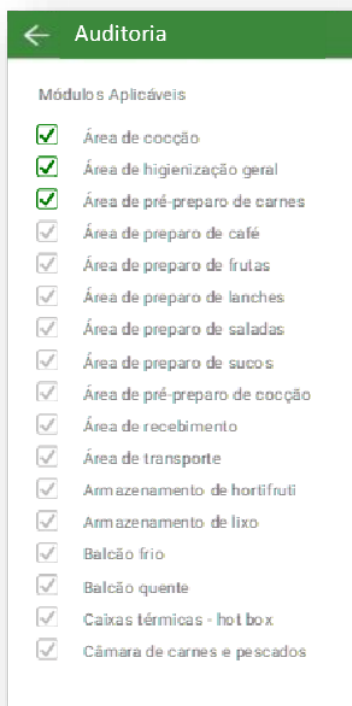


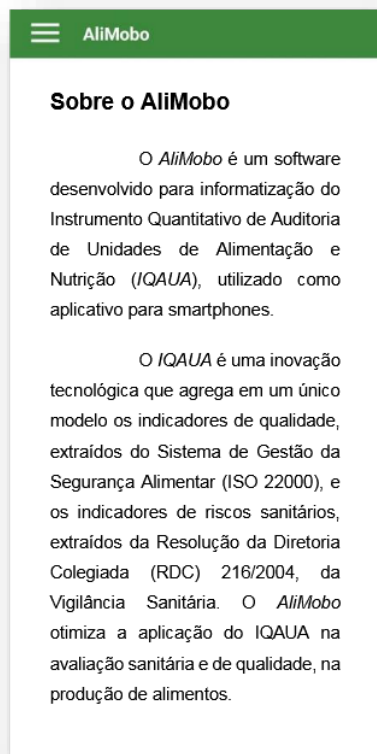
Fig. 17



Sobre o Aplicativo

Um texto sobre o AliMobo pode ser acessado, clicando na opção “Sobre o App” no menu lateral (Figura 09). Uma tela será carregada com a apresentação sobre o AliMobo e o IQAUA, bem como esclarecimentos sobre os indicadores utilizados e suas respectivas normas e padrões técnicos (Figura 18).

Fig. 18



Sair da conta

Para sair da conta logada, o usuário deve clicar na opção “Sair”, disponível no menu lateral (Figura 09). Este será direcionado para a página de acesso do AliMobo (Figura 06).

APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO IQAUA

Questionário para avaliação do IQAUA

O pesquisador responsável, **Jardel Gomes do Nascimento**, vinculado ao Programa de Pós Graduação em Engenharia e Sistemas de Produtos (PPGESP) do Instituto Federal da Bahia (IFBA), sob a orientação do professor Dr. **Marcus Navarro**, apresenta este questionário composto por 2 perguntas abertas e 8 perguntas fechada, com o objetivo de obter sua opinião sobre a aplicabilidade e relevância do **Instrumento Quantitativo de Auditoria de Unidades de Alimentação e Nutrição (IQAUA)**.

O IQAUA é uma proposta de inovação tecnológica que tem como objetivo reunir, em um único modelo de auditoria, os indicadores de qualidade, extraídos do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (ISO 22000), e os indicadores de riscos sanitários, extraídos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, da Vigilância Sanitária.

O sistema AliMobo foi desenvolvido para operacionalizar a aplicação do IQAUA na auditoria de indicadores sanitária e de qualidade, na produção de alimentos seguros para consumo humano.

O tempo estimado para responder todas as questões é de 3 a 5 minutos.

IMPORTANTE:

- 1 - O entrevistado é voluntário nesta pesquisa, não havendo ressarcimento financeiro;
- 2 - O pesquisador garante que os dados coletados serão utilizados apenas para fins científicos;
- 3 - O questionário só deve ser respondido por nutricionistas, responsáveis técnicos em UAN.

Qualquer dúvida, entrar em contato pelo e-mail: jardel.nascimento@ifba.edu.br.

*Obrigatório

1. De acordo: *

Marcar apenas uma oval.

Estou ciente e de acordo em participar desta pesquisa.

Não concordo em participar da pesquisa.

2. Qual o seu nome e sobrenome? *

3. Qual o seu e-mail? *

4. Qual o seu tempo de experiência em UAN? *

5. Qual tipo de UAN você trabalha? *

Marcar apenas uma oval.

Restaurante

Bar

Lanchonete

Refeitório Organizacional

Refeitório Escolar

Outro: _____

6. Você utiliza ou já utilizou sistema de controle de riscos? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

7. Como você avalia a aplicabilidade do IQAUA na UAN onde você trabalha? *

Marcar apenas uma oval.

	1	2	3	4	5	
Não Aplicável	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Aplicável

8. Como você avalia a relevância do IQAUA no controle de segurança e qualidade alimentar na UAN onde você trabalha? *

Marcar apenas uma oval.

	1	2	3	4	5	
Não Aplicável	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Aplicável

9. Descreva abaixo as características **positivas** que mais chamaram a sua atenção durante a utilização do IQAUA. *

10. Descreva abaixo as características **negativas** que mais chamaram a sua atenção durante a utilização do IQAUA. *

APÊNDICE C - IQAUA

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Administração - análise documental	avaliação de fornecedores	NC	Não realiza avaliação dos fornecedores ou não apresenta evidência da avaliação dos fornecedores.	Não avalia todos os fornecedores.	Realiza avaliação dos fornecedores com frequência em desacordo ao estabelecido pelo serviço.	O serviço de alimentação específica critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores (matérias-primas, ingredientes e embalagens).	Mesma condição anterior e realiza verificações periódicas com relatório.	Mesma condição anterior, com sistematização das ações.
Administração - análise documental	Controle de saúde dos manipuladores	C	Não realiza ou não apresenta evidência ou com todos os exames vencidos.	Manipuladores realizam apenas alguns exames.	Manipuladores realizam todos os exames, mas alguns estão fora da validade.	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) elaborado de acordo com a legislação específica e implantado com registro do controle de saúde.	Mesma condição anterior, com exames realizados em periodicidade inferior a um ano.	Mesma condição anterior, com exames complementares além dos estabelecidos na legislação.
Administração - análise documental	Fluxo	NC	Fluxo com cruzamento devido às instalações (projetada já com cruzamento) e/ou acesso às instalações não é controlado e/ou comum a outros usos.	Instalações projetadas proporciona fluxo ordenado e sem cruzamentos, mas os manipuladores não seguem o fluxo (Fluxo com cruzamento realizado pelos manipuladores).	Instalações projetadas proporciona fluxo ordenado e sem cruzamentos, mas Fluxo não facilita as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso de desinfecção.	Instalações projetadas proporcionando um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e facilita as operações de manutenção, limpeza e/ou desinfecção. O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos.	Mesma condição anterior, com planta baixa atualizada.	Mesma condição anterior com planta baixa atualizada.
Administração - análise documental	Guarda de Amostras	NC	Não são guardadas as amostras de todos os alimentos preparados e/ou não são guardadas por 72h e/ou não são conservadas as amostras em temperatura adequada e/ou não tem data da colheita.	Amostras coletadas em embalagens não apropriadas e/ou amostra sem nome do produto e/ou sem data e horário da colheita.	Amostras não são coletadas na segunda hora do tempo de distribuição e/ou amostras sem identificação do estabelecimento e/ou sem o nome do responsável pela colheita.	Amostras de preparações são colhidas para auxiliar no esclarecimento quando houver ocorrência de surto de Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA), em embalagens apropriadas e identificadas (nome do estabelecimento, do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita) na segunda hora do tempo de distribuição e guardadas por 72h em temperatura adequada (refrigerados no máximo a 4°C e preparações quentes sob congelamento a -18°C)	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas)	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Administração - análise documental	Licença Sanitária	NC	Não possui.	Vencida e sem pedido de renovação.	Vencida mas com pedido de renovação.	Licença válida.	Licença válida e já com pedido de renovação.	Mesma situação anterior nos últimos dois anos.
Administração - análise documental	Manual de Boas Práticas	NC	Não possui.	Manual de Boas práticas desatualizado.	Manual de Boas Práticas elaborado porém não acessível aos funcionários e/ou não está disponível a autoridade sanitária.	Dispõe de Manual de Boas Práticas acessível aos funcionários e disponível à autoridade sanitária, quando requerido.	Dispõe de Manual de Boas Práticas com cronograma de atualização.	Mesma condição anterior com registro de auditorias internas.
Administração - análise documental	Manutenção dos utensílios/ equipamentos e calibração dos instrumentos de medição	C	Não realiza manutenção periódica dos utensílios/ equipamentos e/ou não realiza calibração dos instrumentos de medição ou possui instrumentos com calibração vencida.	Realiza apenas manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios e/ou calibra apenas alguns instrumentos de medição.	Realiza manutenção periódica (preventiva) de alguns equipamentos e utensílios.	Realiza manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos equipamentos ou instrumentos de medição e mantém registro da realização das operações.	Mesma condição anterior com registro da descrição detalhada das ações realizadas.	Mesma condição anterior com serviço de manutenção próprio.
Administração - análise documental	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)	NC	Não possui todos os POP: 1- Higienização de instalações, equipamentos e móveis; 2- Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 3- Higienização do reservatório; 4- Higiene e saúde dos manipuladores.	Possui todos os POP, mas estão desatualizados e/ou não possuem todas as especificações exigidas legalmente e/ou funcionários não são todos treinados.	POP atualizados, porém não acessível aos funcionários e/ou não está disponível à autoridade sanitária.	POP implantados (treinamentos com evidências) com todas as especificações de exigência legal, acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.	Mesma condição anterior com plano de atualização dos POP.	Mesma condição anterior com assentamento das modificações realizadas.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Administração - análise documental	Programa de Capacitação Contínua	NC	Não possui programa ou não apresenta evidência das capacitações realizadas.	Programa de capacitação não contempla todos os temas exigidos e/ou realiza a capacitação apenas de alguns temas.	Alguns manipuladores de alimentos e/ou colaboradores da higienização estão sem capacitação nos temas exigidos.	Programa de capacitação contínua para os manipuladores de alimentos contempla todos os temas exigidos pela legislação (contaminantes alimentares, Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA), Manipulação Higiênica dos Alimentos, higiene pessoal e Boas Práticas) e para os colaboradores responsáveis pela higienização contempla todas as operações de suas atividades e com evidência das capacitações.	Mesma condição anterior, com cronograma implantado.	Mesma condição anterior, com programa ampliado com outros temas e contemplando atualizações.
Administração - análise documental	Qualidade da água	C	Não monitora a qualidade da água.	Laudos laboratoriais de potabilidade da água incompletos (não realiza todas as análises exigidas) e/ou com não conformidades pontuais (resultados que não comprometem a potabilidade da água).	Potabilidade da água atestada com frequência inadequada.	Dispõe de programa de monitoramento da qualidade da água com coletas e análises laboratoriais semestrais e/ou quando utiliza solução alternativa a potabilidade é atestada por meio de laudos laboratoriais, de acordo legislação vigente (Controle Diário de Cloro residual e pH, laudo de análise microbiológica mensalmente e físico-química semestralmente. Se o abastecimento for por carro-pipa ou rebocador - laudo de análise da água transportada).	Mesma condição anterior com potabilidade atestada em intervalos menores que a exigência legal.	Mesma condição anterior com plano de controle sistematizado com ações corretivas imediatas.
Administração - análise documental	Responsabilidade Técnica	NC	Não possui.	Responsável técnico sem inscrição no órgão fiscalizador na área de alimentos ou não é da área de técnico, mas não presencialmente.	Possui responsável técnico, mas com presença fora das exigências legais.	Responsável técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão na área de alimentos e presente em tempo de acordo exigência legal.	Dispõe de substituto.	Mesma condição anterior e substituto com titulação equivalente.
Área de cocção	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Área de cocção	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou so higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçarandá, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de cocção	Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável), não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos, conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de cocção	Conservação dos alimentos preparados	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas) quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos quentes - manter a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas ou quando inferior a 60°C máximo de exposição 1h) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Área de cocção	Descongelamento	C	Realizado à temperatura ambiente e/ou em local com contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) e/ou realiza recongelamento.	Descongelamento realizado em ambiente climatizado sem controle da temperatura ou em forno microondas, mas o alimento não vai imediatamente para cocção ou o alimento é descongelado adequadamente, mas conservado em temperatura ambiente.	Descongelamento realizado em ambiente climatizado com condições controladas de temperatura (18°C = temperatura < 20°C).	O descongelamento é efetuado segundo recomendações do fabricante ou em forno microondas (quando o alimento for submetido imediatamente à cocção) ou realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração e não são recongelados (inclusive quando não utilizado em sua totalidade).	Mesma condição anterior com manipulação por lotes.	Mesma condição anterior com monitoramento e registro do tempo e temperatura do processo de descongelamento.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de cocção	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de cocção	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de cocção	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de cocção	Resfriamento dos alimentos preparados	C	Resfriamento não atinge temperaturas = 10°C ou após resfriamento não são conservados em temperatura adequada e sem controle de tempo e temperatura ou não possui controle.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos superiores a três horas.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos entre duas e três horas.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em até duas horas e após são conservados sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou congelado a temperatura ≤ -18°C.	Mesma condição anterior realizado em equipamento com programação de tempo e temperatura.	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas e tempos.
Área de cocção	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes, ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Área de cocção	Tratamento térmico	C	Não ocorre avaliação do tratamento térmico ou todas as partes do alimento não atingem a temperatura de no mínimo 70°C e tempo e temperatura não atendem as exigências legais que assegurem a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos.	Realiza avaliação do tratamento térmico de apenas algumas preparações ou realizam a avaliação esporadicamente e/ou óleos e gorduras são aquecidos em temperatura acima de 180°C ou não são substituídos quando alterados.	Realiza avaliação apenas sensoriais de todos os alimentos ou realiza medidas de temperatura apenas nas extremidades dos alimentos.	Avalia-se a eficácia do tratamento térmico que garante que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (avaliação da temperatura no centro geométrico do alimento), ou se temperatura inferior a combinação de tempo e temperatura assegurem a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos. Os óleos e gorduras não são aquecidos em temperatura superior a 180°C e são substituídos sempre que apresentar alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (aroma, sabor, formação intensa de espuma e fumaça)	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para o registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de cocção	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior, garantindo pressão negativa no interior da cozinha, evitando que ocorra dispersão dos odores para as áreas adjacentes.	Mesma condição anterior com Sistema de Exaustão que capte, trate, conduza os vapores e gases para a atmosfera, e um Sistema de Insulfamento de Ar Externo que reponha o ar exaurido.
Área de higienização geral	Condições higiénico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de higienização geral	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou raios/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos raios, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, integros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os raios sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos raios, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de higienização geral	Separação dos utensílios e equipamentos utilizados na higienização	NC	Utensílios e equipamentos de higienização geral são os mesmos usados na higienização de objetos que entram em contato com o alimento.	Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não estão conservados.	Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não são guardados em local reservado.	Utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para as atividades, distintos dos usados na higienização de objetos que entram em contato com o alimento. São limpos, conservados, em número suficiente e armazenados em local reservado para essa finalidade.	Mesma condição anterior com registro da periodicidade de substituição.	Utensílios e equipamentos marcados com etiquetas ou cores distintas.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de pré preparo de carnes	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Área de pré preparo de carnes	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou so higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e manuseio de alimentos, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de pré preparo de carnes	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de pré preparo de carnes	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para o registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Área de pré preparo de carnes	Descongelamento	C	Realizado à temperatura ambiente e/ou em local com contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) e/ou realiza descongelamento.	Descongelamento realizado em ambiente climatizado sem controle da temperatura ou em forno microondas, mas o alimento não vai imediatamente para cocção ou o alimento é descongelado adequadamente, mas conservado em temperatura ambiente.	Descongelamento realizado em ambiente climatizado com condições controladas de temperatura (18°C = temperatura < 20°C).	O descongelamento é efetuado segundo recomendações do fabricante ou em forno microondas (quando o alimento for submetido imediatamente a cocção) ou realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração e não são recongelados (inclusive quando não utilizado em sua totalidade).	Mesma condição anterior com manipulação por lotes.	Mesma condição anterior com monitoramento e registro do tempo e temperatura do processo de descongelamento.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de pré preparo de carnes	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de pré preparo de carnes	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de pré preparo de carnes	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de pré preparo de carnes	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis a atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária de utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Área de pré preparo de carnes	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Área de preparo de café	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou com capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de café	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de preparo de café	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de preparo de café	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sinfonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de café	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antisepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.
Área de preparo de café	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retrada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de preparo de café	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de café	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Área de preparo de frutas	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou com capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduos com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Área de preparo de frutas	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de preparo de frutas	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de preparo de frutas	Conservação dos alimentos preparados	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos frios - manter a temperatura inferior a 5°C) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de frutas	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Área de preparo de frutas	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de preparo de frutas	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antisepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de frutas	Lavagem e Higienização das Frutas / Hortaliças e Polpas de Frutas	C	Não realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas e/ou realiza com produto inadequado ou não evita a presença de resíduos dos produtos no alimento.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas sem cumprir adequadamente nenhuma das etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas cumprindo adequadamente algumas etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza os procedimentos de lavagem e/ou higienização das frutas, hortaliças e polpas de frutas adequadamente, conforme Manual de Boas Práticas, com produtos regulamentados pelo Ministério da Saúde, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	Mesma condição anterior, com plano de seleção do produto utilizado na higienização (sanificante).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de preparo de frutas	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Área de preparo de frutas	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujeidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e comprometem a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujeidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Área de preparo de lanches	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de lanches	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de preparo de lanches	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de preparo de lanches	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de lanches	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de preparo de lanches	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antisepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de lanches	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de preparo de lanches	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis a atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária de utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Área de preparo de lanches	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Área de preparo de saladas	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou com capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de saladas	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização do piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de preparo de saladas	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de preparo de saladas	Conservação dos alimentos preparados	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos frios - manter a temperatura inferior a 5°C) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Área de preparo de saladas	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de saladas	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de preparo de saladas	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.
Área de preparo de saladas	Lavagem e Higienização das Frutas / Hortaliças e Polpas de Frutas	C	Não realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas ou realiza com produto inadequado ou não evita a presença de resíduos dos produtos no alimento.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas sem cumprir adequadamente nenhuma das etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas cumprindo adequadamente algumas etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza os procedimentos de lavagem e/ou higienização das frutas, hortaliças e polpas de frutas adequadamente, conforme Manual de Boas Práticas, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	Mesma condição anterior, com plano de seleção do produto utilizado na higienização (significante).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de saladas	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de preparo de saladas	Resfriamento dos alimentos preparados	C	Resfriamento não atinge temperaturas = 10°C ou após resfriamento não são conservados em temperatura adequada e sem controle de tempo e temperatura ou não possui controle do resfriamento.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos superiores a três horas.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos entre duas e três horas.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em até duas horas e após são conservados sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou congelado a temperatura ≤ -18°C.	Mesma condição anterior realizado em equipamento com programação de tempo e temperatura.	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas e tempos.
Área de preparo de saladas	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Área de preparo de saladas	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle de temperatura e umidade.
Área de preparo de sucos	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou em estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de sucos	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de preparo de sucos	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de preparo de sucos	Conservação dos alimentos preparados	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos frios - manter a temperatura inferior a 5°C) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Área de preparo de sucos	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de sucos	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Área de preparo de sucos	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.
Área de preparo de sucos	Lavagem e Higienização das Frutas / Hortaliças e Polpas de Frutas	C	Não realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas ou realiza com produto inadequado ou não evita a presença de resíduos dos produtos no alimento.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas sem cumprir adequadamente nenhuma das etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas cumprindo adequadamente algumas etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza os procedimentos de lavagem e/ou higienização das frutas, hortaliças e polpas de frutas adequadamente, conforme Manual de Boas Práticas, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	Mesma condição anterior, com plano de seleção do produto utilizado na higienização (significante).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de preparo de sucos	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de preparo de sucos	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam assido pessoal e/ou não utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades grandes e/ou apresentam unhas e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem assido pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis a atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária de utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Área de preparo de sucos	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujeidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujeidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Área de pré-preparo da cocção	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou com capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de pré-preparo da cocção	Condições higiênic-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho e/ou as operações de limpeza ou desinfeção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfeção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de pré-preparo da cocção	Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Área de pré-preparo da cocção	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sinfonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de pré-preparo da cocção	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antisepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antiséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antisepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.
Área de pré-preparo da cocção	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Área de pré-preparo da cocção	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de pré-preparo da cocção	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiénico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Área de recebimento	Condições de armazenamento temporário dos produtos	C	Armazenados diretamente sobre o piso ou em ambiente sujo e desorganizado.	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e tecto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Área de recebimento	Condições higiénico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou tecto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Área de recebimento	Condições higiénico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou Móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.

Módulo	Indicador	Criticidade	1	2	3	4	5
Área de recebimento	Estrutura física	NC	<p>Área desprotegida e/ou não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p> <p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Área protegida (de chuva, sol, poeira), dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, integros, conservados, infiltrações, bolores, vazamentos, infiltrações, bolores, dentro outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização do local). Quando presentes, janelas e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sinfonados e grelhas possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p> <p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com monitoração e registro automatizado das temperaturas.</p>
Área de recebimento	Recepção e Inspeção dos produtos	NC	<p>Não realiza inspeção no momento da recepção dos produtos e/ou não verifica as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e/ou não separaram os produtos reprovados.</p>	<p>Realiza inspeção de todos os produtos que necessitam de condições especiais de conservação, com verificação de temperaturas ou não tem destinação final determinada para os produtos reprovados.</p>	<p>Realiza inspeção de todos os produtos (matérias-primas, ingrediente e embalagens), verifica as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e devolvem ao fornecedor imediatamente os produtos reprovados ou identificam e armazenam em local separadamente com destinação final determinada.</p>	<p>Mesma condição anterior e realiza a análise laboratorial por amostragem de produtos selecionados para verificação de composição nutricional.</p>	<p>Mesma condição anterior e realiza a análise laboratorial por amostragem de produtos selecionados para verificação de composição nutricional.</p>
Área de recebimento	Transporte	NC	<p>Realizado em veículo sem cobertura e/ou apresentando excesso de sujidade e/ou com outras cargas que poderá comprometer a qualidade dos produtos (como animais, dentre outros) e/ou não controla a temperatura quando os produtos necessitam de condições especiais de conservação e/ou presença de vetores/pragas.</p>	<p>Transporte realizado em veículo com sujidade ou outras cargas que não comprometem a qualidade dos produtos ou mal conservado</p>	<p>Transporte realizado em condições adequadas de higiene e conservação, com cobertura e temperatura do compartimento de carga adequada para as cargas transportadas e livres de vetores e pragas. Não transportam outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro das higienizações no veículo de acordo ao POP e com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro das higienizações no veículo de acordo ao POP e com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>
Área de transporte	Condições de tempo e temperatura do armazenamento e transporte do alimento preparado	C	<p>Há monitoramento da temperatura durante o armazenamento ou durante o transporte.</p>	<p>Existe monitoramento da temperatura apenas de alguns alimentos.</p>	<p>Todos os alimentos transportados tem monitoramento de tempo e temperatura do armazenamento e do transporte até o destino final.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.</p>

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Área de transporte	Identificação e acondicionamento	NC	Alimentos sem identificações e/ou com embalagens muito sujas e/ou sem proteção contra contaminantes	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade e protegidos contra contaminantes. Transportes realizados em condições adequadas de higiene e conservação, dotados de cobertura para proteção da carga, isolamento do cabine, e livres de vetores e pragas. Não transportam outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Área de transporte	Transporte	NC	Realizado em veículo sem cobertura e/ou com excesso de sujidade e/ou com outras cargas (como pessoas, animais, dentre outros) que poderá comprometer a qualidade da alimentação e/ou com presença de vetores e pragas.	Transporte realizado em veículo com sujidades ou com cabine do condutor sem separação da carga.	Transporte realizado em veículo com outras cargas que não comprometem a qualidade da alimentação	Transportes realizados em condições adequadas de higiene e conservação, dotados de cobertura para proteção da carga, isolamento do cabine, e livres de vetores e pragas. Não transportam outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.	Mesma condição anterior, com POP de higienização do veículo e sua frequência de realização.	Mesma condição anterior com registro das higienizações no veículo de acordo ao POP e com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.
Armazenamento de hortifruti	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso ou presença de produto deteriorado e/ou hortifruti com muita sujidade que pode comprometer a qualidade do alimento.	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc.) e/ou hortifruti com sujidades.	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Hortifruti limpos (isento de terra, poeira, pó de serragem, dentre outros), armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, íntegros, de materiais adequados, em local limpo, organizado e com espaçamento adequado garantindo a ventilação e limpeza. Não há presença de produto deteriorado.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Armazenamento de hortifruti	Condições higiênico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Armazenamento de hortifruti	Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou equipamento e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Armazenamento de hortifruti	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embuidos ou protegidas em tubulações externas e integradas de tal forma a permitir a higienização do local), com telas renováveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Armazenamento de hortifruti	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Armazenamento de lixo	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Armazenamento de lixo	Resíduos	NC	Local de armazenamento de resíduos sem isolamento das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.	Local de armazenamento de resíduos isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, mas em local aberto e/ou não são frequentemente coletados.	Local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, mas com acúmulo de lixo acima da capacidade.	Resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	Possui câmara de armazenamento de resíduos.	Mesma condição anterior com controle de temperatura.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Armazenamento e higienização da água mineral	Condições de armazenamento	C	Armazenada diretamente sobre o piso ou sem proteção contra contaminantes ou a área não é para esse fim.	Armazenados em área com incidência direta da luz solar	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc) ou presença de objetos alhetos e/ou não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local seco e arejado, sem incidência direta da luz solar, sobre paletes, estrados ou prateleiras, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza, protegido contra contaminantes e reservado para esse fim.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.	Mesma condição anterior, com controle automatizado da temperatura
Armazenamento e higienização da água mineral	Condições higiênic-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da água.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação da água. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Armazenamento e higienização da água mineral	Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da água.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato com as embalagens com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato com as embalagens com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independentemente do desgaste dos mesmos.
Armazenamento e higienização da água mineral	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou raios/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos raios, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os raios sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos raios, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Armazenamento e higienização da água mineral	Higienização dos garrafões	NC	Não realiza higienização dos garrafões.	Garrafões higienizados, não possui POP ou possui POP e não segue.	Possui POP, porém não está acessível aos profissionais que executam as atividades.	Garrafões higienizados conforme o POP de higienização que encontra-se acessível aos profissionais que realizam a atividade.	Mesma condição anterior, com evidência de treinamento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Armazenamento e higienização da água mineral	Produto, embalagem e rotulagem	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso e/ou com embalagem (garrafinha) vencida ou sem data de validade do produto e/ou embalagem.	Produto com embalagem danificada e/ou sem rótulo.	Produto com rotulagem incompleta.	Produto com embalagem (garrafinha) e rotulagem adequados, conforme exigência legal e na validade (produto e embalagem).	Mesma condição anterior com rotulagem plástica.	Mesma condição anterior com informações da validade e lote, impressas diretamente no rótulo.
Armazenamento e higienização da água mineral	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiénico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Balcão frio	Condições higiénico-sanitárias dos equipamentos	C	Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Equipamento com presença de desgaste (trinca, moossas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Balcão frio	Controle da temperatura dos alimentos	C	A temperatura não é monitorada ou os alimentos permanecem em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Balcão frio	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Balcão frio	Equipamento de exposição do alimento	C	Equipamento subdimensionado e/ou não mantém a temperatura menor que 10 graus durante a exposição.	Equipamento sem barreira de proteção.	Equipamento com barreira de proteção apresentando danos, mas não compromete a proteção dos alimentos.	Dimensões compatíveis, dispõe de barreiras de proteção que previnem a contaminação dos alimentos e mantêm a temperatura menor que 10 graus durante a exposição.	Mesma condição anterior com registro das ações corretivas.	Mesma condição anterior com plano de ações preventivas.
Balcão frio	Identificação de Produto / Preparações	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos /preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações, valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergénicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Balcão quente	Condições higiénico-sanitárias dos equipamentos	C	Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Equipamento com presença de desgaste (trinca, moossas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Balcão quente	Controle da temperatura dos alimentos	C	A temperatura não é monitorada ou os alimentos permanecem em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Balcão quente	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Balcão quente	Equipamento de exposição do alimento	C	Equipamento subdimensionado e/ou não mantém a temperatura entre 80 e 90 graus durante a exposição.	Equipamento sem barreira de proteção ou não há troca diária da água do balcão.	Equipamento com barreira de proteção apresentando danos, mas não compromete a proteção dos alimentos.	Dimensões compatíveis, dispõe de barreiras de proteção que previnem a contaminação dos alimentos, a água do balcão térmico é trocada diariamente e mantida a temperatura entre 80 a 90 graus durante a exposição.	Mesma condição anterior com registro das ações corretivas.	Mesma condição anterior com plano de ações preventivas.
Balcão quente	Identificação de Produto / Preparações	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações, valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Caixas térmicas - hot box	Condições de armazenamento e integridade das caixas térmicas vazias	NC	Caixas térmicas sujas ou armazenadas diretamente sobre o piso ou em ambiente sujo ou ao ar livre.	Armazenadas sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado e/ou caixas térmicas com avarias.	Caixas térmicas higienizadas e integras, armazenadas em local limpo, porém desorganizado.	Caixas térmicas higienizadas e integras, armazenadas adequadamente (paletes, estrados ou prateleiras de material adequado, limpo e organizado).	Mesma condição anterior com identificação das caixas.	Mesma condição anterior, com armazenagem em ambiente exclusivo.
Câmara de carnes e pescados	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos e materiais adequados, integros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária no superior ao dia de recebimento.
Câmara de carnes e pescados	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Câmara de carnes e pescados	Controle da temperatura	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecido.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Câmara de carnes e pescados	Estrutura física	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e integradas de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
Câmara de carnes e pescados	Identificação, rotulagem e controle de validade	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgada/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem indentificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Câmara de carnes pré-preparadas	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Câmara de carnes pré-preparadas	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçoaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Câmara de carnes pré-preparadas	Controle da temperatura	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Câmara de carnes pré-preparadas	Estrutura física	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embulidas ou protegidas em tubulações externas e integradas de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
Câmara de carnes pré-preparadas	Identificação e controle de validade	NC	Alimentos sem identificações ou vencidos.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com nutricional.
Câmara de congelados	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Câmara de congelados	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçoaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Câmara de congelados	Controle da temperatura	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas)..	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Câmara de congelados	Estrutura física	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embulidas ou protegidas em forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
Câmara de congelados	Identificação, rotulagem e controle de validade	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgada/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.
Câmara de hortifruiti	Condições de armazenamento	C	Hortifruiti armazenados diretamente sobre o piso ou presença de produto deteriorado e/ou hortifruiti com muita sujidade que pode comprometer a qualidade do alimento.	Hortifruiti armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificados ou de material inadequado (madeira etc.) e/ou hortifruiti com sujidades.	Hortifruiti armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Hortifruiti limpos (isento de terra, poeira, pó de serra, dentre outros), armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, íntegros, de materiais adequados, em local limpo, organizado e com espaçamento adequado garantindo a ventilação e limpeza. Não há presença de produto deteriorado.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Câmara de hortifruiti	Condições higiénico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçoaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Câmara de hortifruiti	Controle da temperatura	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para o registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Câmara de hortifruiti	Estrutura física	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embulidas ou protegidas em forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
Câmara de laticínios	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificados ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Câmara de laticínios	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização do piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Câmara de laticínios	Controle da temperatura	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para o registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
Câmara de laticínios	Estrutura física	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embuídas ou protegidas em forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
Câmara de laticínios	Identificação, rotulagem e controle de validade	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgada e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.
Câmara de saladas, sucos e sobremesas	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Câmara de saladas, sucos e sobremesas	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização do piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Câmara de saladas, sucos e sobremesas	Controle da temperatura	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para o registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Câmara de saladas, sucos e sobremesas	Estrutura física	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embuídas ou protegidas em forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
Câmara de saladas, sucos e sobremesas	Identificação e controle de validade	NC	Alimentos sem identificações ou vendidos.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Complementos	Identificação e acondicionamento dos complementos (molhos, vinagre, azeite, linhaça, etc)	NC	Alimentos sem identificações e/ou com embalagens muito sujas e/ou acondicionados em desacordo às orientações do fabricante	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade e acondicionados em temperaturas de acordo com as orientações do fabricante.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Depósito de material de limpeza	Condições de armazenamento	C	Armazenada diretamente sobre o piso ou em ambiente com excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade dos produtos ou a área não é para esse fim.	Armazenados em área com incidência direta da luz solar ou local sujo ou sem ventilação	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc) ou presença de objetos alhetos e/ou não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, seco e arejado, sem incidência direta da luz solar, sobre paletes, estrados ou prateleiras com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza, e reservado para esse fim.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro do período da armazenagem.
Depósito de material de limpeza	Condições higiénico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade do produto.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do produto. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Depósito de material de limpeza	Condições higiénico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem), e/ou deformidade que compromete a integridade da embalagem e/ou de e/ou de material que transmite substância que poderão comprometer a qualidade do produto.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato com embalagem do produto com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que não entram em contato com a embalagem do produto com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de desgaste (trinca, mossa, dentre outros).	Móveis, utensílios e equipamentos são mantidos conservados e em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do produto.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Depósito de material de limpeza	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou raios/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos raios, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados, infiltrações, bolores, vazamentos, infiltrações, bolores, (dentro outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os raios sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos raios, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Depósito de material de limpeza	Saneantes	NC	Saneantes irregulares (sem regularização junto ao Ministério da Saúde) ou com validade expirada e/ou substâncias odorizantes e/ou desodorantes são utilizadas na área de preparação e armazenamento dos alimentos.	Produto com embalagem danificada e/ou sem identificação e/ou guardados em local inadequado.	Produto sem instrução do fabricante, mas com data de validade e regularizado junto ao Ministério da Saúde.	Os saneantes são identificados e guardados em local reservado, regularizados pelo Ministério da Saúde, dentro da validade e com instrução do fabricante (diluição, o tempo de contato e modo de utilização). Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer de suas formas não são utilizadas na área de preparação e armazenamento dos alimentos.	Mesma condição anterior, com ações para evitar que os rótulos sejam danificados.	Mesma condição anterior com controle de fornecedores e de armazenagem.
Depósito de material de limpeza	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do produto. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Estoque de descartáveis	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso ou em ambiente sujo e desorganizado.	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc) ou presença de objetos alheios.	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro do período da armazenagem.
Estoque de descartáveis	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e mezaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Estoque de descartáveis	Condições higiênicas, sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou Móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou Móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos) conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes à corrosão e mantidos em condições higiênicas, sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Estoque de descartáveis	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, integros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embulidas ou protegidas em tubulações externas e integradas de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos são sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Estoque de descartáveis	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária dos descartáveis. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Estoque de gêneros secos	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Estoque de géneros secos	Condições de armazenamento	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
Estoque de géneros secos	Condições higiénico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfeção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfeção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçoneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Estoque de géneros secos	Condições higiénico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou equipamento e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Estoque de géneros secos	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Estoque de géneros secos	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas accidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embuidos ou protegidas em tubulações externas e integradas de tal forma a permitir a higienização do local), com telas renováveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sintonizados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Estoque de géneros secos	Identificação, rotulagem e controle de validade	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgada/e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planeamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.
Estoque de géneros secos	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiénico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis a atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades grandes e/ou apresentam unhas longas e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou os visitantes não cumprem os requisitos de higiene e de saúde dos manipuladores.	Sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiénico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis a atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta. Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde dos manipuladores.	Mesma condição anterior com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Estoque de géneros secos	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiénico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e humidade.
Freezers	Condições higiénico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçarandá, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Freezers	Condições higiénico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (sentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Freezers	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Freezers	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas renováveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Freezers	Identificação, rotulagem e controle de validade	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgada/e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retratados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retratados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Higienização e armazenamento de painéis	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Higienização e armazenamento de painéis	Condições higiênico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Higienização e armazenamento de painéis	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos C		Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos) conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes à corrosão e manidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Higienização e armazenamento de painéis	Estrutura física NC	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, integros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embulidas ou protegidas em tubulações externas e integradas de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Higienização e armazenamento de painéis	Higienização e armazenamento dos utensílios e/ou painéis C	C	Utensílios e/ou painéis higienizados com produtos inadequados.	Cruzamento de fluxo dos utensílios e/ou painéis limpos e sujos.	Utensílios e/ou painéis armazenados em local não protegido e/ou desorganizado.	Utensílios (pratos, copos, talheres, conchas, colheres, lâmpas, dentre outros) e/ou painéis higienizados com produtos adequados (regularizados pelo Ministério da Saúde) e armazenados em local organizado, sem cruzamento de fluxo entre o limpo e o sujo e protegido (contra poeira, insetos, dentre outros).	Mesma condição anterior com uso de água quente.	Mesma condição anterior com higienização automatizada.
Higienização e armazenamento de painéis	Ventilação / Climatização NC	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaca, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênica sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação climatizado não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaca, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Higienização e armazenamento de utensílios	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Higienização e armazenamento de utensílios	Condições higiênic-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Higienização e armazenamento de utensílios	Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou equipamento e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independentemente do desgaste dos mesmos.
Higienização e armazenamento de utensílios	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (enbutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Os ralos sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Higienização e armazenamento de utensílios	Higienização e armazenamentos dos utensílios e/ou painéis	C	Utensílios e/ou painéis higienizados com produtos inadequados.	Cruzamento de fluxo dos utensílios e/ou painéis limpos e sujos.	Utensílios e/ou painéis armazenados em local não protegido e/ou desorganizado.	Utensílios (pratos, copos, talheres, conchas, colheres, tampas, dentre outros) e/ou painéis higienizados com produtos adequados (regularizados pelo Ministério da Saúde) e armazenados em local organizado, sem cruzamento de fluxo entre o limpo e o sujo e protegido (contra poeira, insetos, dentre outros).	Mesma condição anterior com uso de água quente.	Mesma condição anterior com higienização automatizada.
Higienização e armazenamento de utensílios	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Instalações sanitárias clientes	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Instalações sanitárias clientes	Condições higiênico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Instalações sanitárias clientes	Estrutura física	NC	Há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos e/ou Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto. (Isso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de empregados e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais e/ou não há separação por sexo.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada e/ou ambiente desorganizado.	Dimensões compatíveis com o número de empregados, separados por gênero, não há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos, ambiente organizado. Piso, parede e teto possuem revestimento íntegro (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), liso, impermeável e lavável, luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização do local) e janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior com portas e pias sem acionamento manual.	Mesma condição anterior com portas e pias com acionamentos automáticos.
Instalações sanitárias clientes	Lavatórios	NC	Não dispõem de lavatórios.	Lavatórios não apresentam sabonete líquido inodoro antisséptico e/ou não possui toalhas de papel não reciclado ou o sistema de secagem de mãos não funciona.	Possui lavatório com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, mas possui toalhas de papel reciclado.	Lavatórios estão supridos de produtos de higiene pessoal tais como sabonete líquido, inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamento manual da torneira.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (saboneteira e papel toalha).
Instalações sanitárias clientes	Vaso sanitário	NC	Vaso sanitário e/ou micrório sem descarga e/ou vaso sanitário e/ou micrório apresentam defeitos que possam ser risco para causar acidente.	Vaso sanitário e/ou micrório com defeitos que comprometem a higienização e/ou vaso sanitário sem tamparassento e/ou sem papel higiênico.	Mictório e/ou vaso sanitário e/ou tampa/assento com danos visíveis mas que não comprometem a higienização.	Vaso sanitário sinfonado íntegro (não apresentam defeitos que possam comprometer a higienização, ou apresentar risco de acidente, dentre outros), com tampa/assento e descarga, providos de papel higiênico e micrório íntegro com descarga.	Mesma condição anterior com acionamento automático da caixa de descarga.	Mesma condição anterior com protetor para assento descartável.
Instalações sanitárias clientes	Ventilação	NC	Ventilação não garante o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores	Ventilação natural insuficiente e não existe ventilação artificial ou a ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento subdimensionado ou sem higienização adequada ou sem higienização.	Ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento sem a manutenção adequada ao tipo de equipamento ou com frequência de higienização inadequada.	Ventilação natural ou artificial capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores. A ventilação quando artificial é realizada por meio de equipamentos higienizados(s) e com manutenção periódica adequada ao tipo de equipamento.	Mesma condição anterior e sistema para desodorização do ambiente.	Mesma condição anterior com sistema de exaustão que capte, trate, conduza os vapores e gases para a atmosfera e um sistema de insuflamento de ar externo que repomba o ar exaurido.
Lavatórios para clientes	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mrossas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e suficientes, em número e capacidade com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Lavatórios para clientes	Lavatórios	NC	Não dispõem de lavatórios.	Lavatórios não apresentam sabonete líquido inodoro antisséptico e/ou não possui toalhas de papel não reciclado ou o sistema de secagem de mãos não funciona.	Possui lavatório com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, mas possui toalhas de papel reciclado.	Lavatórios estão supridos de produtos de higiene pessoal tais como sabonete líquido, inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiénico e seguro para secagem das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamento manual da torneira.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (saboneteira e papel toalha).
Montagem de quentinhas	Controle da temperatura das quentinhas.	C	Não há controle da temperatura e/ou os alimentos ficam em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas)	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Montagem de quentinhas	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos.	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiénico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiénico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.
Montagem de quentinhas	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiénico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades.	Sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiénico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Pass trough	Condições higiénico-sanitárias dos equipamentos	C	Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Equipamento com presença de desgaste (trinca, moosas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados e em condições higiénico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Pass trough	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para a registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Patissaria	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Patissaria	Condições higiênicas-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou so higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçanetá, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Patissaria	Condições higiênicas-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Patissaria	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra exposição e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.
Patissaria	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual . Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Patissaria	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	C	Matérias primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias primas e ingredientes em sua totalidade.
Patissaria	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não utilizam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.	Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis a atividade, conservados e limpos; trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária de utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Patissaria	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujeira no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujeira no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Refetório	Bebedouro	C	Sem evidência de higienização ou ilegal ou vencida e/ou apresentando excesso de sujeira e/ou avarias no bebedouro e/ou garrafão que favorecem a contaminação da água e/ou não apresenta evidência de potabilidade da água.	Procedimento de higienização com evidência, mas com bebedouro apresentando sujeira e/ou garrafão sem data de validade ou vencido.	Bebedouro e/ou garrafão com estado de conservação e/ou funcionamento prejudicado, mas não apresenta risco de contaminação da água.	Bebedouro higienizado com evidência, em bom estado de conservação e funcionamento, com garrafão de água comprovada, com garrafão íntegro e no prazo de validade.	Mesma condição anterior com dispensador de copos descartáveis automáticos.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduos com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Refetório	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, em número e capacidade suficientes, com tampas e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduos com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Refetório	Condições higiênic-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou plantas e/ou ornamentos constituem fonte de contaminação para alimentos preparados.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas. Ornamentos e plantas não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Refetório	Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada e/ou não são compatíveis com as atividades e/ou em número insuficiente.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou Móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são compatíveis com as atividades, em número suficiente e de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Refetório	Estrutura física	NC	Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/greijas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.	Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, local de recebimento de pagamentos das despesas é reservado, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e greijas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Refetório	Saúde e Higiene dos manipuladores	C	Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.	Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades.	Sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assoviar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.	Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.	Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.
Refetório	Ventilação / Climatização	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.
Refresqueiras	Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos	C	Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade daimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Equipamento com presença de desgaste (trinca, moissas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.
Refresqueiras	Controle da temperatura dos alimentos	C	A temperatura não é monitorada ou os alimentos permanecem em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para o registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Refresqueiras	Identificação de Produto / Preparações	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações; valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Refrigeradores	Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos	C	Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentaçãõ.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Equipamento com presença de desgaste (trinca, moissas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste dos mesmos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Refrigeradores	Controle da temperatura dos equipamentos	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
Refrigeradores	Identificação de Produto / Preparações	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações; valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
Saneamento básico e área de entorno	Abastecimento de água	C	As instalações não são abastecidas de água potável para manipulação de alimentos e/ou gelo.	As instalações não são abastecidas de água corrente e/ou as instalações não são abastecidas de água potável para vapor em contato com os alimentos e/ou gelo não é mantido em condições higiênico-sanitária adequada.	As instalações não são abastecidas de água potável para vapor, quando utilizado em contato com superfície alimentos.	As instalações são abastecidas de água corrente e utiliza exclusivamente água potável para manipulação de alimentos, gelo, o qual é mantido em condições higiênico-sanitária adequada e vapor, quando utilizado em contato direto com os alimentos ou com superfície que entrem em contato com os alimentos.	Mesma condição anterior com plano de manutenção com ações corretivas.	Mesma condição anterior com plano de manutenção sistematizado com ações corretivas imediatas.
Saneamento básico e área de entorno	Caixas de gordura e de esgoto	NC	As instalações não dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica ou não possui caixas de gordura e/ou de esgoto localizadas nas áreas de preparação ou armazenamento de alimentos ou não são higienizadas.	Caixas de gordura e/ou de esgoto não possuem dimensão compatível ao volume de resíduos e/ou não são higienizadas periodicamente.	Caixas de gordura e/ou de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, mas não apresentam bom estado de conservação e/ou funcionamento.	As instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica e as caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizam-se fora das áreas de preparação e armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação, higienização (periodicamente) e funcionamento.	Mesma condição anterior com identificação das caixas.	Mesma condição anterior com plano sistematizado de higienização.
Saneamento básico e área de entorno	Controle integrado de pragas e vetores urbanos	C	Existe presença de pragas ou vetores urbanos.	Não são realizadas medidas preventivas ou corretivas relacionadas ao controle de pragas e vetores urbanos, ou o conjunto de ações não são eficazes e/ou contínuas e/ou uso de produtos sem regularização junto ao MS.	São realizadas medidas preventivas e corretivas relacionadas ao controle de pragas e vetores urbanos, mas empresa que faz controle químico não é especializada ou não tem procedimentos estabelecidos.	Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas. Existe conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores/pragas urbanas (que impedem atração, abrigo, acesso e proliferação dos mesmos) e, quando as medidas de prevenção não forem eficazes, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada, com procedimentos estabelecidos (inclusive pré e pós tratamento) e uso de produtos desinfestantes regularizados junto ao MS (Ministério da Saúde).	Mesma condição anterior com registro e avaliação das ações realizadas.	Mesma condição anterior com implantação de ações ecoeficientes.
Saneamento básico e área de entorno	Higienização do reservatório de água	C	Não realiza higienização do reservatório de água e/ou não possui evidência de higienização e/ou encontra-se sem tampa.	Higienizado com intervalo maior que 06 meses e/ou edificado e/ou revestido de material inadequado.	Reservatório apresenta estrutura com vazamentos e/ou infiltrações, dentre outros defeitos.	Edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamento, dentre outros, com tampa. A higienização é realizada e registrada em formulário específico semestralmente.	Mesma condição anterior e com registro da higienização realizada trimestralmente.	Mesma condição anterior com registro fotográfico da higienização e das inspeções da estrutura do reservatório.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Saneamento básico e área de entorno	Organização e higienização das áreas externas	NC	Áreas apresentando excesso de vegetação e/ou com presença de água propícias para a proliferação de pragas e/ou com presença de animais.	Áreas com presença de sujidade e/ou desorganizadas.	Áreas limpas e organizadas, mas com presença de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	Áreas limpas, organizadas, livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem presença de animais.	Mesma condição anterior com plano de ações (cronograma de inspeção da área e medidas corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações realizadas pelo responsável técnico.
Vestário e instalações sanitárias	Armários	NC	Não dispõe de armários para funcionários.	Armários não são individuais.	Armários individuais, mas danificados ou sem ventilação ou de material inadequado.	Dispõe de armários para guardar roupas e objetos pessoais íntegros, individuais com aberturas para ventilação ou portas teladas, pintados com tinta lavável ou revestidos por formica.	Mesma condição anterior com dimensões superiores a 0,80m x 0,30m x 0,40 m.	Mesma condição anterior com compartimento duplo.
Vestário e instalações sanitárias	Coletores para resíduos	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou em estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, moissas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.
Vestário e instalações sanitárias	Condições higiênico-sanitárias das instalações	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
Vestário e instalações sanitárias	Estrutura física	NC	Há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos e/ou Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto. Ísso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta	Estrutura subdimensionada para a demanda de empregados e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais e/ou não há separação por sexo.	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada e/ou ambiente desorganizado.	Dimensões compatíveis com o número de empregados, separados por gênero, não há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos, ambiente organizado. Piso, parede e teto possuem revestimento íntegro (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), liso, impermeável e lavável, luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local) e janelas e portas ajustadas aos batentes e quando presentes, os ralos sinfonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.	Mesma condição anterior com portas e pias sem acionamento manual.	Mesma condição anterior com portas e pias com acionamentos automáticos.

Módulo	Indicador	Criticidade	0	1	2	3	4	5
Vestário e instalações sanitárias	Lavatórios	NC	Não dispõem de lavatórios.	Lavatórios não apresentam sabonete líquido inodoro antisséptico e/ou não possui toalhas de papel não reciclado ou o sistema de secagem de mãos não funciona.	Possui lavatório com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, mas possui toalhas de papel reciclado.	Lavatórios estão supridos de produtos de higiene pessoal tais como sabonete líquido, inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamento manual da torneira.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (saboneteira e papel toalha).
Vestário e instalações sanitárias	Vaso sanitário	NC	Vaso sanitário e/ou mictório sem descarga e/ou vaso sanitário e/ou mictório apresentam defeitos que possam ser risco para causar acidente.	Vaso sanitário e/ou mictório com defeitos que comprometem a higienização e/ou vaso sanitário sem tampa/assento e/ou sem papel higiênico.	Mictório e/ou vaso sanitário e/ou tampa/assento com danos visíveis mas que não comprometem a higienização.	Vaso sanitário sinfonado íntegro (não apresentam defeitos que possam comprometer a higienização, ou apresentar risco de acidente, dentre outros), com tampa/assento e descarga, providos de papel higiênico e mictório íntegro com descarga.	Mesma condição anterior com acionamento automático da caixa de descarga.	Mesma condição anterior com protetor para assento descartável.
Vestário e instalações sanitárias	Ventilação	NC	Ventilação não garante o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores	Ventilação natural insuficiente e não existe ventilação artificial ou a ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento subdimensionado ou que não funciona adequadamente ou sem higienização.	Ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento sem a manutenção ou adequada ao tipo de equipamento ou com higienização inadequada ou com frequência de higienização inadequada.	Ventilação natural ou artificial capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores. A ventilação quando artificial é realizada por meio de equipamento(s) higienizados(s) e com manutenção periódica adequada ao tipo de equipamento.	Mesma condição anterior e sistema para desodorização do ambiente.	Mesma condição anterior com sistema de exaustão que capte, trate, conduza os vapores e gases para a atmosfera e um sistema de insuflamento de ar externo que repor o ar exaurido.
Sistema de Gestão da Qualidade	Plano APPCC	NC	Não realizado.	Realizado, mas não validado com a diretoria e demais interessados	Validado com a diretoria, mas não revisados ou sem prazo para revisão.	APPCC válido e revisado.	Mesma condição anterior, com existência do plano de segurança dos alimentos.	Mesma condição anterior com existência de procedimento para monitoramento do APPCC.
Sistema de Gestão da Qualidade	Produtos inseguros	NC	Não realiza identificação de produtos inseguros.	Realiza identificação de produtos inseguros eventualmente	Realiza identificação de produtos inseguros aleatoriamente.	Realiza identificação de produtos inseguros sistematicamente.	Mesma condição anterior com POP de ação específico.	Mesma condição anterior com controle de ocorrências e monitoramento de indicadores.
Sistema de Gestão da Qualidade	Limites Críticos	NC	Não estabelecidos.	Estabelecidos parcialmente.	Estabelecidos aleatoriamente.	Estabelecidos com base em dados.	Mesma condição anterior com registros de acompanhamento ou monitoramento.	Mesma condição anterior com apoio de programas de treinamento.
Sistema de Gestão da Qualidade	Controle de não conformidades	C	Não realizado.	Realizado apenas quando ocorre avaliação externa.	Realizado quando ocorre da avaliação interna.	Realizado sistematicamente com fluxo de tratamento pré-definidos.	Mesma condição anterior com cronograma de prevenção pré-definido.	Mesma condição anterior com cronograma de revisões pré-definido.